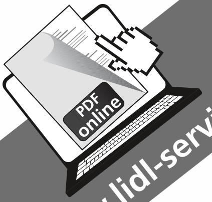




SILVERCREST®



www.lidl-service.com



MONSIEUR CUISINE SKMH 1100 A1

MONSIEUR CUISINE SKMH 1100 A1

ES

MONSIEUR CUISINE
Instrucciones de servicio

PT

MONSIEUR CUISINE
Instruções de manejo

DE AT CH

MONSIEUR CUISINE
Bedienungsanleitung

IT MT

MONSIEUR CUISINE
Istruzioni per l'uso

GB MT

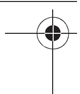
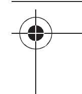
MONSIEUR CUISINE
Operating instructions

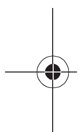
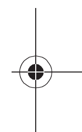
IAN 93471

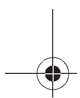
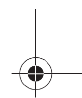
ES IT PT GB
MT DE AT CH










1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26

TIME
TEMP
TURBO
ON/OFF
TEMP
SPEED

Índice

Le felicitamos cordialmente por la compra de su nuevo aparato.

Se ha decidido por un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso son una parte integral de este producto. Contienen importantes indicaciones para la seguridad, el uso y la eliminación.

Antes de utilizar el producto, debe familiarizarse con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto solo como está descrito y para los campos de aplicación indicados.

En caso de transferir el producto a terceros, entregue también toda la documentación.

1. Descripción del aparato

1.1 Uso previsto

Con el robot de cocina SilverCrest SKMH 1100 A1 se puede mezclar, batir, montar a punto de nieve, remover, picar, triturar, hacer puré, emulsionar, cocinar al vapor, rehogar y cocinar alimentos.

En estas instrucciones de uso se describen las funciones básicas, como mezclar, triturar y cocinar al vapor. Encontrará indicaciones para preparar platos especiales en el recetario que se adjunta.

El aparato debe utilizarse únicamente en espacios secos. No está permitido su uso en el exterior o en espacios húmedos.

El equipo está diseñado para el uso doméstico; no es apto para el uso industrial.

El aparato no es apropiado para:

- el uso en cocinas para trabajadores en tiendas, oficinas y otros sectores profesionales,
- el uso en explotaciones agrícolas,
- clientes en hoteles, moteles y otras residencias,
- hostales.

1.2 Volumen de suministro

- 1 robot de cocina, equipo básico
- 1 vaso con:
  - Juego de cuchillas
  - Tapa del vaso
  - Tapa del orificio de llenado del vaso con escala de medición
- 1 accesorio para cocinar
- 1 accesorio para remover
- 1 espátula
- 1 equipo para cocinar al vapor, compuesto por:
  - Recipiente para condensados
  - Accesorio para vapor, hondo
  - Accesorio para vapor, llano
  - Tapa de los accesorios para vapor
- 1 pliego de instrucciones de uso
- 1 recetario

2. Nombre de los componentes (véase el desplegable)

1 Tapa de los accesorios para vapor
2 Accesorio para vapor, llano
3 Accesorio para vapor, hondo
4 Recipiente para condensados
5 Junta del recipiente para condensados
6 Vaso
7 Indicador de funcionamiento
- Rojo: el equipo está conectado a la alimentación de corriente, pero no está en funcionamiento
- Azul: el equipo está en funcionamiento

8 Pantalla
9 Tecla "TURBO"
10 Temporizador "TIME"
11 Tecla "ON/OFF"
12 Regulador de velocidad "SPEED"
13 Regulador de temperatura "TEMP."
14 Base para el vaso
15 Orificio de desbordamiento
16 Bloqueo
17 Equipo básico
18 Patas con ventosa
19 Junta del juego de cuchillas
20 Juego de cuchillas
21 Accesorio para cocinar
22 Accesorio para remover
23 Espátula
24 Junta de la tapa del vaso
25 Tapa del vaso
26 Tapa del orificio de llenado del vaso con escala de medición

3. Datos técnicos

Suministro de corriente:	230 V~ / 50 Hz
Potencia:	máx. 1.100 vatios; Batidora: 500 vatios, accesorios para cocinar: 1.000 vatios
Clase de protección:	I

Volumen máximo del vaso **6**: 2 litros



4. Indicaciones de seguridad

4.1 Significado de los símbolos

En estas instrucciones se utilizan los siguientes símbolos:



¡Advertencia!
Alto riesgo: no atender la advertencia puede causar daños corporales o mortales.

¡Precaución!
Riesgo medio: si se hace caso omiso de la advertencia, se pueden producir daños materiales.

Nota:
Riesgo menor: circunstancias que deben atenderse al usar el aparato.

4.2 Indicaciones específicas para este dispositivo



¡Advertencia! Para evitar daños materiales o personales, respete en todo momento las siguientes indicaciones.

- El equipo debe mantenerse fuera del alcance de los niños.
- El equipo y el cable de conexión a la red deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas o psíquicas reducidas o con falta de experiencia y/o de conocimiento siempre y cuando estén vigilados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del equipo y hayan comprendido los riesgos existentes.
- El aparato debe desenchufarse siempre que no esté vigilado, así como antes del montaje, del desmontaje y de la limpieza.
- Antes de cambiar y de colocar los accesorios es imprescindible apagar el aparato y desenchufarlo.
- Recuerde que las cuchillas del juego **20** están muy afiladas:
  - No las toque nunca con las manos desnudas; de lo contrario, podría cortarse.
  - Cuando lo lave a mano, asegúrese de que el agua está lo suficientemente clara como para permitirle ver perfectamente el juego de cuchillas **20**, de forma que no corra el riesgo de cortarse.
  - Al vaciar el vaso **6**, tenga cuidado de no tocar las cuchillas del juego **20**.
  - Al retirar y colocar el juego de cuchillas **20**, tenga cuidado de no tocar las cuchillas.
- Con la función turbo (ver "6.8 Función turbo" en la página 10), el vaso **6** no debe contener ingredientes calientes. Estos podrían salir despedidos y ocasionar escaldaduras.
- El equipo no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de control a distancia aparte, como, por ejemplo, una base de control remoto.
- En ningún caso sumerja el equipo básico **17** en agua.
- No utilice en ningún caso productos de limpieza corrosivos, abrasivos o que puedan rayar los componentes. Esto podría dañar el aparato.

4.3 Indicaciones generales

- Antes de utilizar el equipo por primera vez, lea atentamente estas instrucciones de uso. Éstas son una parte integral del aparato y deben estar siempre a mano.
- Utilice el aparato únicamente para el uso previsto descrito (ver "1.1 Uso previsto" en la página 2).
- Compruebe que la tensión de red necesaria (véase la placa de

características del aparato) coincide con la de su red eléctrica.

- Tenga en cuenta que cualquier derecho de garantía se perderá si se utilizan accesorios distintos de los que se recomiendan en estas instrucciones de uso o si, a la hora de efectuar reparaciones, no se utilizan exclusivamente piezas de recambio originales. Esto es aplicable también a reparaciones que hayan sido realizadas por personas no cualificadas. Encontrará los datos de contacto en el apartado "Centro de servicio técnico" en la página 27.
- Si se produjera cualquier fallo de funcionamiento dentro del periodo de garantía, la reparación del aparato deberá ser realizada únicamente por nuestro servicio técnico. De lo contrario, se anulará la garantía.

4.4 Protección contra descargas eléctricas



¡Advertencia! Respete las siguientes indicaciones de seguridad para evitar que se produzca una descarga eléctrica.

- Conecte el aparato únicamente a un enchufe con contacto de puesta a tierra: es un aspecto fundamental para la protección contra descargas.
- Si el aparato está dañado, éste no debe utilizarse bajo ningún concepto. En este caso, encargue la reparación del aparato a personal especializado cualificado. Encontrará los datos de contacto en el apartado "Centro de servicio técnico" en la página 27.
- Si el cable de conexión a la red del equipo sufre daños, debe ser reemplazado por el fabricante o por otra persona debidamente cualificada, para evitar riesgos.
- Asegúrese de que su red eléctrica es compatible con las características del equipo (ver "3. Datos técnicos" en la página 3).
- En el interior del equipo básico **17** no deben entrar en ningún caso agua ni otros líquidos. Por lo tanto:
  - no utilice el aparato nunca en el exterior
  - no sumerja el equipo básico **17** en agua en ningún caso
  - no coloque nunca recipientes llenos de líquido (p. ej., vasos de agua, jarrones, etc.) sobre el aparato
  - nunca lo instale en ambientes con mucha humedad
  - nunca lo utilice junto a un fregadero, una bañera, una ducha ni una piscina, ya en esos casos podría entrar agua en el aparato.

  Si, a pesar de todo, entrara líquido en el aparato, desenchúfelo inmediatamente y encargue su reparación a personal especializado cualificado. Encontrará los datos de contacto en el apartado "Centro de servicio técnico" en la página 27.
- No toque nunca el equipo, el cable de conexión a la red ni el enchufe si tiene las manos húmedas.
- Para desconectar el aparato, agarre el cable de conexión a la red siempre por el enchufe. No tire en ningún caso del cable de conexión a la red.
- Procure que el cable de conexión a la red no quede doblado ni aplastado.
- Mantenga el cable de conexión a la red alejado de superficies calientes (p. ej., de la placa de cocina).
- Si no va a utilizar el aparato durante un tiempo prolongado, desenchúfelo. Sólo

así se asegurará de que está completamente desconectado de la corriente.
- Debe evitarse la utilización de cables prolongadores. Esto sólo está permitido bajo unas condiciones muy determinadas:
  - El cable prolongador debe ser adecuado para la intensidad de corriente del aparato.
  - El cable prolongador no debe estar tendido "en el aire": podría convertirse en un obstáculo en el que alguien podría tropezar, o quedar al alcance de los niños.
  - En ningún caso se puede utilizar un cable prolongador que esté deteriorado.
  - En la toma de corriente no debe haber ningún otro aparato enchufado además de éste, ya que de lo contrario se puede producir una sobrecarga de la red eléctrica (¡prohibido utilizar enchufes múltiples!).

4.5 Protección contra el riesgo de incendio



¡Advertencia! Puesto que el aparato trabaja con temperaturas altas, preste atención a las siguientes indicaciones de seguridad, para que no pueda producirse un incendio.

- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no debe cubrirse nunca el aparato. Asegúrese siempre de que el aire pueda entrar y salir libremente. De lo contrario, se puede producir una acumulación de calor en el equipo.

4.6 Protección contra lesiones



¡Advertencia! Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para evitar posibles lesiones.

- Preste atención a que el cable de conexión a la red no esté colocado de forma que alguien pueda tropezar con él ni quedarse enganchado o pisarlo.
- Mientras el equipo esté en funcionamiento, evite tocar las partes móviles del mismo (cuchillas **20** y accesorio para remover **22**). Las manos o el cabello podrían ser arrastrados al interior del aparato y se podrían producir lesiones.
- Antes de limpiar o de cambiar los accesorios, desenchufe el equipo de la red eléctrica.
- Recuerde que las superficies del aparato pueden calentarse durante el funcionamiento:
  - Utilice siempre un trapo o guantes de cocina si tiene que tocar el recipiente de condensados **4**, los accesorios para vapor **3** y **2** o la tapa de los accesorios para vapor **1** estando el robot en funcionamiento.
  - Antes de colocar el aparato en otro lugar, déjelo enfriar .
- El aparato trabaja con vapor caliente. Para evitar escaldaduras:
  - Procure no abrir la tapa de los accesorios para vapor durante el proceso de cocción, puesto que puede salir vapor caliente;
  - Recuerde que por los orificios para el vapor de la tapa de los accesorios para vapor **1** sale vapor caliente. No tape nunca estos orificios, puesto que ello podría provocar en el aparato una retención de vapor que saldrá de golpe cuando se abra;

– Si quiere abrir la tapa de los accesorios paravapor **1**, levántela primero ligeramente por la parte trasera, para que la bocanada de vapor no salga en dirección a usted.

4.7 Para garantizar la seguridad de sus hijos



¡Advertencia! Por lo general, los niños no saben ver el peligro, por lo que pueden exponerse a lesiones con facilidad. Por esta razón, observe lo siguiente:

- Este aparato debe utilizarse siempre bajo la supervisión de un adulto. No permita nunca que los niños jueguen con él.
- Mantenga el aparato siempre fuera del alcance de los niños, de forma que éstos no puedan jugar con él ni tirar del cable de conexión a la red.
- Tenga cuidado de que los niños no jueguen con el plástico del envase, ya que podría suponer peligro de muerte para ellos. Los plásticos del envase no son un juguete.

4.8 Daños materiales

¡Precaución! Para evitar posibles daños materiales tenga en cuenta las siguientes disposiciones.

- Coloque el aparato siempre sobre una superficie lisa, plana, antideslizante y resistente al agua, para que no pueda volcar ni resbalar.
- No coloque el aparato sobre una placa de cocina caliente.
- No utilice el accesorio para remover **22** ni el vaso **6** nunca vacíos. Ello podría provocar un recalentamiento del motor.
- El accesorio para remover **22** debe utilizarse únicamente con las etapas de velocidad 1 a 4.
- La tecla "Turbo" no debe accionarse si se está utilizando el accesorio para remover **22**.
- Utilice el vaso **6** siempre con la tapa **25** puesta; de lo contrario, puede salir líquido despedido.
- No cambie el equipo de sitio si todavía hay alimentos o masa dentro.
- No llene el vaso **6** en exceso, puesto que, en ese caso, el contenido podría salir despedido. El líquido que se desborde se derramará sobre la base; por eso, ésta debe ser resistente al agua.
- Asegúrese de que durante la cocción al vapor el equipo no contiene una cantidad de agua ni insuficiente ni excesiva.
- No coloque nunca el aparato directamente debajo de un armario suspendido, ya que sale vapor hacia arriba y podría dañar el mueble.
- Utilice solo agua potable limpia para generar el vapor.
- El fabricante o, en su caso, el importador, no asumen responsabilidad alguna sobre los daños que se produzcan a consecuencia de una alimentación de corriente insuficiente o de fallos en la instalación eléctrica del edificio. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

5. Desembalaje e instalación

Durante la fase de producción, muchas piezas se recubren con una fina capa de aceite, para protegerlas. Antes del primer uso, ponga el equipo en funcionamiento sin alimentos, para que se evaporen posibles residuos.

Nota: Durante las primeras utilizaciones, se puede desprender un ligero olor a causa del calentamiento del motor. Sin embargo, esto no debe preocuparle. Asegúrese de que el habitáculo cuenta con una ventilación suficiente.

1. Saque las piezas sueltas del embalaje.
2. Asegúrese de que todas las piezas están completas (ver "1.2 Volumen de suministro" en la página 3) y de que no presentan daños.
3. Antes de utilizarlo por primera vez, limpie meticulosamente el aparato (ver "10. Limpieza y mantenimiento del aparato" en la página 21).
4. Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca, antideslizante y resistente al agua, para que no pueda volcar ni resbalar.

   ¡Precaución! El líquido que se desborde se derramará sobre la base; por eso, ésta debe ser resistente al agua.

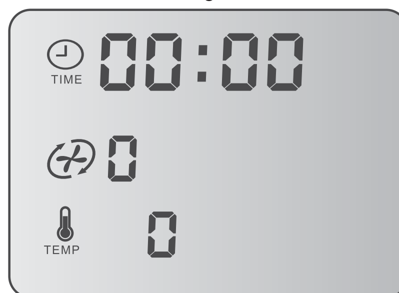
El aparato ya puede utilizarse.

6. Manejo del aparato

Los ajustes que se describen en este capítulo solo pueden seleccionarse, por razones de seguridad, si el aparato está completamente montado (ver "7. Utilización del vaso" en la página 11 o "8. Cocinar al vapor" en la página 16).

6.1 Establecimiento de la alimentación de corriente

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada (ver "3. Datos técnicos" en la página 3):
   - El indicador de funcionamiento **7** se ilumina en rojo.
   - La pantalla **8** se ilumina, y se ven todos los símbolos de control. Todos los valores configurables están en "0".



   - Se oye una señal acústica.

6.2 Indicaciones de la pantalla

En la pantalla **8** se pueden ver todos los ajustes y valores de servicio.

Tras un tiempo, la luz de la pantalla **8** se apaga. Se volverá a encender en cuanto se pulse una tecla cualquiera o se gire uno de los reguladores.

El indicador de funcionamiento **7** muestra el estado de funcionamiento del equipo:

- Rojo: el equipo está conectado a la alimentación de corriente, pero no está en funcionamiento.
- Azul: el equipo está en funcionamiento.

6.3 Ajuste del tiempo

Con el temporizador "TIME" **10** se ajusta cuánto debe durar el proceso de elaboración o de preparación de los alimentos:

Regulador de tiempo "**-**" **10**: para reducir el tiempo

Regulador de tiempo "**+**" **10**: para aumentar el tiempo

- Se pueden ajustar tiempos de entre 1 segundo y 60 minutos;
- El tiempo ajustado se muestra en la pantalla **8**;

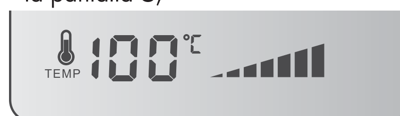


- Una vez que se pone en funcionamiento el equipo, el tiempo comienza a correr hacia atrás;
- El tiempo ajustado se puede modificar durante el funcionamiento;
- Una vez transcurrido el tiempo ajustado:
  - el equipo se detiene;
  - suena una señal acústica.

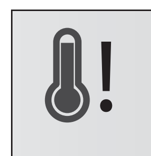
6.4 Ajuste de la temperatura

La temperatura de cocción se ajusta girando el regulador de temperatura "TEMP." **13**:

- Se pueden ajustar temperaturas de entre 37 °C y 100 °C;
- La temperatura ajustada se muestra en la pantalla **8**;



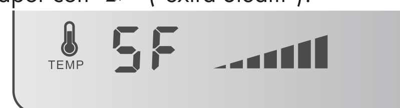
- En cuanto se alcanza la temperatura ajustada, suena una señal acústica, y en la pantalla aparece el símbolo correspondiente;



- La temperatura se puede modificar durante el funcionamiento;
- Si se ajusta una etapa de velocidad superior a 3, la función de calentamiento se bloquea, y no se puede ajustar ninguna temperatura.

6.5 Cocinar al vapor

Para cocinar al vapor gire el regulador de temperatura **13** hacia la derecha hasta que en la pantalla **8** se indique generación de vapor con "SF" ("extra Steam").



El procedimiento exacto que se debe seguir para cocinar al vapor figura en "8. Cocinar al vapor" en la página 16.

6.6 Ajuste de la velocidad

La velocidad se regula girando el regulador de velocidad "SPEED" **12**:

- Se pueden ajustar 10 etapas de velocidad:
  - Etapas 1 - 4: para el accesorio para remover **22**;

– Etapas 1 - 10: para el juego de cuchillas **20**.

¡Precaución!

– El accesorio para remover **22** debe utilizarse únicamente con las etapas de velocidad 1 a 4;
– Cuando se mezclan líquidos a velocidad 10, el vaso **6** solo puede contener 1 litro como máximo, ya que de lo contrario puede salir líquido despedido (ver "7. Utilización del vaso" en la página 11). A etapas de velocidad por debajo de 10 solo se puede llenar el vaso con 2 l como máximo.

- La etapa de velocidad ajustada se muestra en la pantalla **8**.



- La etapa de velocidad se puede modificar durante el funcionamiento.
- Si durante el funcionamiento pone la velocidad a "0", el aparato se detiene.
- Si ha seleccionado una temperatura, sólo podrá ajustar las etapas de velocidad 1 a 3.

Notas:

- Si selecciona una etapa de velocidad entre 7 y 10, el equipo se ajusta en primer lugar a la etapa 6 y aumenta lentamente la velocidad hasta alcanzar la etapa correspondiente. De este modo se pretende evitar que el contenido del vaso **6** salga despedido a consecuencia de una aceleración demasiado brusca.
- Si el vaso **6** está muy lleno, es posible que la velocidad se reduzca automáticamente: la rotación del juego de cuchillas **20** se interrumpirá en intervalos de 2 segundos para evitar que el motor se recaliente.

6.7 Arrancar y detener el equipo

Una vez que haya ajustado los valores de tiempo, temperatura y velocidad, ponga en marcha el equipo apretando la tecla "ON/OFF" **11**.
Si lo desea, puede detener el proceso de cocinado o preparación de los alimentos pulsando de nuevo la tecla "ON/OFF" **11**.

6.8 Función turbo



¡Advertencia!
Con la función turbo, el vaso **6** no debe contener ingredientes calientes. Estos podrían salir despedidos y ocasionar escaldaduras.

¡Precaución!

- Cuando se mezclan líquidos, el vaso **6** solo puede contener 1 litro como máximo, ya que de lo contrario puede salir líquido despedido.
- Cuando utilice esta función, mantenga sujeta la tapa del orificio de llenado del vaso con escala de medición **26**.
- Mantenga apretada la tecla Turbo **9** durante 10 segundos como máximo.
- No utilice esta función nunca en combinación con el accesorio para remover **22**.

Con la función turbo se puede seleccionar durante periodos breves la etapa de velocidad 10 (máxima). Con ella se pueden triturar, p. ej., frutos secos, cantidades pequeñas de hierbas o cebolla.

1. Apriete la tecla "ON/OFF" **11**.
   En la pantalla parpadea el símbolo de la velocidad.

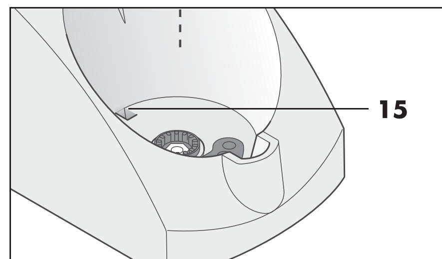


2. Pulse la tecla "Turbo" **9**.

Notas:
- La función turbo sólo está disponible si no se ha seleccionado ninguna etapa de velocidad.
- La velocidad se aumenta de golpe hasta que se alcanza la etapa 10 (máximo). No se produce una aceleración paulatina como cuando la velocidad se selecciona con el regulador **12** (ver "6.6 Ajuste de la velocidad" en la página 9).

6.9 Desbordamiento

La base del vaso **14** cuenta con un orificio de desbordamiento **15**.

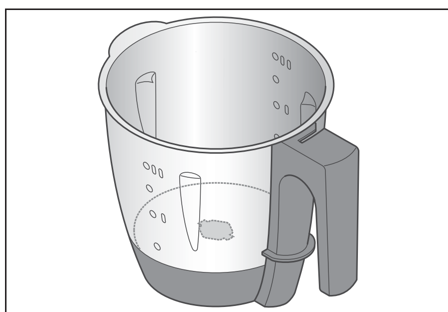


Si el vaso **6** se desborda, el líquido sale por el orificio de desbordamiento **15** en lugar de acumularse en el equipo básico **17**.

7. Utilización del vaso

Nota: En estas instrucciones de uso se describen las funciones básicas, como mezclar, triturar y cocinar al vapor. Encontrará indicaciones para preparar platos especiales en el recetario que se adjunta.

7.1 Marcas del vaso



El vaso **6** tiene una serie de marcas en su lado interno que ayudan a medir el volumen de llenado:
Marca inferior: 0,5 litros
Marca superior: 2 litros (cantidad de llenado máxima).
Marcas intermedias: 1,0 y 1,5 litros

¡Precaución! Cuando se mezclan líquidos a velocidad 10 o con la tecla Turbo **9** , el vaso **6** solo puede contener 1 litro como máximo, ya que de lo contrario puede salir líquido despedido. A etapas de velocidad por debajo de 10 solo se puede llenar el vaso con 2 l como máximo.

Nota: A la hora de utilizar algunas funciones es preciso asegurarse de que no hay demasiado poco líquido en el vaso **6**, porque ello podría dificultar el funcionamiento del equipo. Así, por ejemplo, para montar nata deben introducirse como mínimo 200 ml, y para montar a punto de nieve deben usarse por lo menos dos claras.

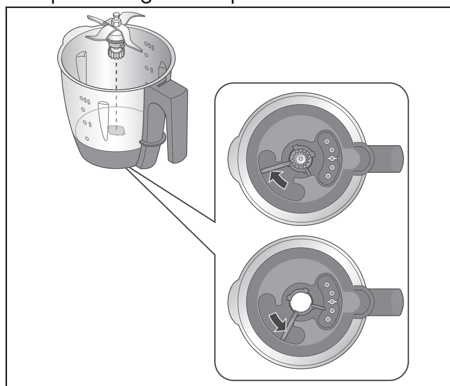
7.2 Colocar y retirar el juego de cuchillas

El vaso **6** no debe utilizarse nunca sin las cuchillas **20** puestas: el juego de cuchilla **20** cierra el vaso **6** herméticamente por la parte de abajo.

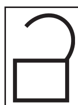


¡Advertencia! Recuerde que las cuchillas del juego **20** están muy afiladas. No las toque nunca con las manos desnudas; de lo contrario, podría cortarse.

Para retirar el juego de cuchillas **20** respete siempre los siguientes pasos:



1. Coloque el vaso **6** en posición horizontal.
2. Accione la palanca de desbloqueo de la parte inferior del vaso **6**, de forma que señale el símbolo del candado abierto.



3. Retire con precaución el juego de cuchillas **20**.

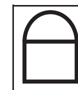
Para volver a montar el juego de cuchillas **20**:

4. Coloque el vaso **6** en posición horizontal.
5. Introduzca el juego de cuchillas en el vaso **20** y encájelo. Tenga en cuenta que los dos resaltes de la base del juego de cuchillas **20** se deben encajar en las acanaladuras de la base del vaso **6**.

¡Precaución!

- Asegúrese de que la junta de goma **19** del juego de cuchillas **20** está bien colocada; de lo contrario, podría salirse el contenido del vaso.

6. Para bloquear el juego de cuchillas **20**, accione la palanca de desbloqueo de la parte inferior del vaso **6**, de forma que señale el símbolo del candado cerrado.



Nota: Para triturar alimentos, córtelos en trozos de aprox. 3 - 4 cm de largo. Si los trozos son más grandes, podrían quedar atascados en las cuchillas.

7.3 Colocar el vaso

1. Coloque el vaso **6** sobre la base **14**.
2. Empuje el vaso **6** ligeramente hacia abajo hasta que quede bien encajado en la rueda dentada de la base.

   Notas:

   – Si las dos ruedas dentadas no coinciden y no se puede empujar hacia abajo el vaso **6**, muévalo un poco hacia uno y otro lado hasta que la rueda del vaso **6** encaje en la de la base **14**.
   – Si el vaso **6** no está bien colocado, un mecanismo de seguridad evita que el equipo se ponga en funcionamiento.

7.4 Colocar y retirar el accesorio para remover

El accesorio para remover **22** se monta sobre el juego de cuchillas **20**:

- El accesorio para remover **22** debe poder encajarse por completo sin resistencia. De lo contrario, gire el accesorio 90° e intente montarlo de nuevo.

- Los brazos del accesorio para remover **22** deben salir por los espacios que quedan entre las cuchillas.

¡Precaución!

– El accesorio para remover **22** debe utilizarse únicamente con las etapas de velocidad 1 a 4.
– La tecla "Turbo" **9** no debe utilizarse en combinación con el accesorio para remover **22**.
– La espátula **23** no debe utilizarse si está montado el accesorio para remover **22**, puesto que ambos componentes podrían chocar.
– Cuando introduzca los ingredientes en el vaso, asegúrese de que no bloquean el accesorio para remover **22**.
– El accesorio para remover **22** no es adecuado para amasar masas duras (como la de pizza o la de pan, p. ej.). Para este tipo de trabajos es preferible utilizar el juego de cuchillas **20**.

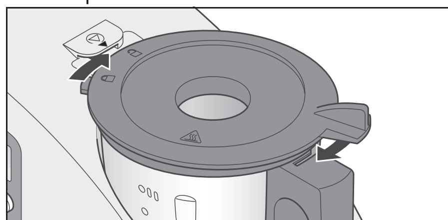
Para retirar el accesorio para remover **22** sáquelo hacia arriba.

7.5 Colocar la tapa del vaso

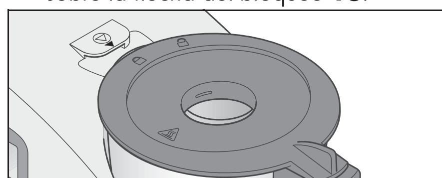
Para poder poner la tapa **25** el vaso **6** debe estar correctamente encajado.

1. Compruebe que la junta anular **24** de la tapa del vaso **25** está bien encajada.
2. Coloque la tapa **25** sobre el vaso **6**, un poco girada.

   El símbolo del candado abierto queda orientada hacia la fecha del bloqueo **16**.



3. Gire la tapa del vaso **25** hasta que el símbolo del candado cerrado quede sobre la flecha del bloqueo **16**.



Notas:

- El equipo sólo se puede poner en marcha si se ha colocado correctamente la tapa del vaso **25**.
- Para que la tapa del vaso **25** quede bien encajada en el bloqueo, es recomendable apretarla ligeramente al girarla hacia el símbolo del candado.
- Si la tapa del vaso **25** no está colocada correctamente, en la pantalla aparecerá el símbolo correspondiente.



7.6 Utilización de la tapa del orificio de llenado del vaso con escala de medición

La tapa del orificio de llenado del vaso con escala de medición **26** sirve al mismo tiempo para cerrar el vaso **6** y para medir los ingredientes.

Para cerrar el vaso **6** coloque la tapa del orificio de llenado con escala de medición **26** con la abertura hacia abajo sobre la tapa del vaso **25** y bloquéela girándola en el sentido de las agujas del reloj.

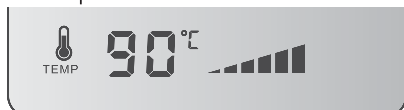
¡Precaución!

Antes de retirar la tapa del orificio de llenado del vaso con escala de medición **26** debe reducir la velocidad a las etapas 1, 2 o 3, para evitar que el contenido del vaso salga despedido.

La tapa del orificio de llenado del vaso con escala de medición **26** se puede retirar brevemente para introducir nuevos ingredientes.

7.7 Cocinar y rehogar con el accesorio para cocinar

1. Introduzca en el vaso **6** como mínimo 500 ml de agua, y como máximo 2 litros:
   - Cuando el agua cubre todos los ingredientes, éstos se cuecen.
   - Cuando el agua no cubre por completo todos los ingredientes, éstos se rehogan.
2. Introduzca los ingredientes en el accesorio para cocinar **21**.
3. Coloque el accesorio para cocinar **21** en el vaso **6**.
4. Cierre el vaso **6** con su tapa **25** y con la tapa del orificio de llenado con escala de medición **26**.
5. Ajuste el tiempo deseado.
6. Ajuste la temperatura deseada con el regulador de temperatura "TEMP." **13**.
   - En la pantalla **8** se muestra la temperatura seleccionada.



7. Seleccione la etapa de velocidad 1.
8. Apriete la tecla "ON/OFF" **11**.

El equipo se pone en funcionamiento.

7.8 Utilización de la espátula

La espátula **23** sirve para remover los ingredientes y para retirar el accesorio para cocinar **21**.

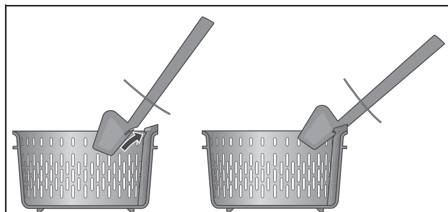
¡Precaución!

- La espátula **23** no debe utilizarse si está montado el accesorio para remover **22**. La espátula **23** podría quedar atrapada en el accesorio para remover **22**.
- No utilice ningún otro instrumento de cocina para mezclar los ingredientes: éste podría chocar con las cuchillas y provocar daños.
- La espátula **23** está diseñada de forma que no puede chocar con las cuchillas **20** aunque éstas estén en movimiento.
- Remueva **en el sentido de las agujas del reloj**.



La espátula **23** está diseñada de forma que, si se usa para remover en el sentido de las agujas del reloj, no puede chocar con las cuchillas **20** aunque estas estén en movimiento.

Con el gancho de la parte trasera de la espátula **23** se puede sacar el accesorio para cocinar **21** caliente sin necesidad de tocarlo directamente.



7.9 Triturar

Al emplear el juego de cuchillas **20** para triturar alimentos (ver "7.2 Colocar y retirar el juego de cuchillas" en la página 12) se aplican los siguientes tiempos orientativos:

Alimento	Cantidad	Velocidad	Tiempo
Ajo	1 a 10 dientes	6	8 segundos
Almendras	200 g	9	25 segundos
Azúcar	200 g	Turbo	Presionar hasta 6 veces durante 10 segundos cada vez. Mientras tanto, comprobar el estado del azúcar y triturarlo según se desee.
Carne (congelada)	20 a 200 g	7	20 a 30 segundos
Cebolla	1 a 10 unids.	6	8 segundos
Cereales, en trozos grandes	50 a 250 g	10	50 segundos
Cereales, en trozos pequeños	50 a 250 g	10	2 minutos
Chocolate/cobertura	200 g	8	30 segundos
Col lombarda	500 g	5	9 segundos
Cubitos de hielo	200 g	5	20 segundos
Especias	20 g	10	30 segundos
Espumar batidos de frutas	200 a 600 ml	8	50 segundos
Espumar batidos, sopas, salsas	200 a 600 ml	8	50 segundos
Frutos secos	200 g	9	25 segundos
Granos de café	100 g	10	2 minutos
Panecillos	1 a 3 unids.	8	25 segundos

Alimento	Cantidad	Velocidad	Tiempo
Patatas (para tortitas de patata rallada)	1000 g	5	15 segundos
Pimienta en grano	20 g	Turbo	Pulsar brevemente 3 veces
Queso parmesano	150 g	10	35 segundos
Repollo blanco	500 g	5	9 segundos
Semillas de lino	20 g	9	25 segundos
Sésamo	50 g	8	30 segundos
Triturar frutas	100 a 800 g	6	8 a 10 segundos
Triturar verduras	100 a 800 g	8	8 a 10 segundos
Zanahorias (cortadas en trozos de aprox. 5 cm)	500 g	Turbo	Pulsar brevemente 3 veces

7.10 Mezclar

Al emplear el accesorio para remover **22** para mezclar alimentos (ver "7.4 Colocar y retirar el accesorio para remover" en la página 12) se aplican los siguientes tiempos orientativos:

Alimento	Cantidad	Velocidad	Tiempo
Mayonesa	1 a 3 huevos	4	4 minutos
Montar la clara de huevo	2 a 3 unids.	4	4 minutos
Montar nata	200 a 600 g	3	1 – 2 minutos

8. Cocinar al vapor

Nota: En estas instrucciones de uso se describen las funciones básicas, como mezclar, triturar y cocinar al vapor. Encontrará indicaciones para preparar platos especiales en el recetario que se adjunta.

8.1 Precalentar

Si va a cocinar alimentos ultracongelados, especialmente si se trata de carne o pescado, recuerde precalentar el equipo antes durante 10 minutos.

1. Prepare el aparato tal como se describe en "8.2 Cocinar al vapor con los accesorios para vapor" en la página 17 o "8.3 Cocinar al vapor con el accesorio para cocinar" en la página 18.

Deje que el aparato funcione durante 10 minutos antes de introducir los alimentos:

2. Ajuste "TME" **10** 10 minutos con el regulador de tiempo.
3. Gire el regulador de temperatura **13** hacia la derecha hasta que en la pantalla **8** se indique aporte de vapor con "SF" ("extra Steam").



4. Seleccione la etapa de velocidad 1.

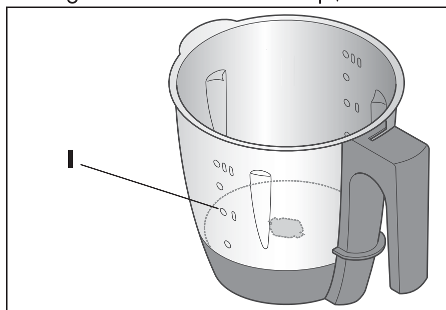
5. Apriete la tecla "ON/OFF" **11**.

   El equipo se pone en funcionamiento.

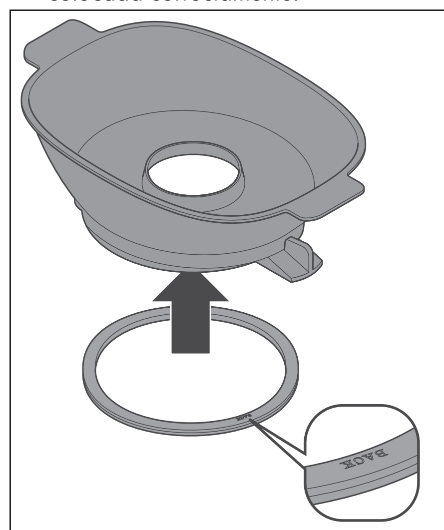
   Al cabo de 10 minutos, apague el aparato. Ahora puede introducir los alimentos en el aparato y empezar a cocinar al vapor.

8.2 Cocinar al vapor con los accesorios para vapor

1. Coloque el vaso **6** en el equipo básico **17**.
2. Llene el vaso **6** con 1000 ml de agua. Esta cantidad se corresponde con la segunda marca desde abajo, "**I**".

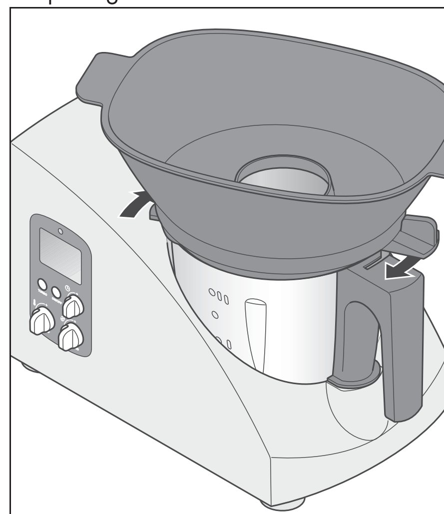


3. Asegúrese de que la junta anular **5** del recipiente para condensados **4** está colocada correctamente.



Nota: La junta **5** del recipiente para condensados **4** debe colocarse de manera que tape la inscripción "BACK".

4. Coloque el recipiente para condensados **4** sobre el vaso **6**, un poco girado.



5. Gire el recipiente para condensados **4** hasta que quede claramente encajado.

   El equipo sólo se puede poner en marcha si el recipiente para condensados **4** se ha colocado correctamente.

6. Meta los alimentos deseados en los accesorio para vapor **3** y **2**.

   Nota: Aunque sólo se vaya a usar el accesorio para vapor llano **2**, deben montarse siempre los dos, **3** y **2** , para que no salga vapor por los lados.

7. Coloque los accesorios para vapor **3**/**2** llenos en el recipiente para condensados **4**.
8. Cierre los accesorios para vapor con la tapa **1**.
9. Ajuste el tiempo deseado.
10. Gire el regulador de temperatura **13** hacia la derecha hasta que en la pantalla **8** se indique aporte de vapor con "SF" ("extra Steam").

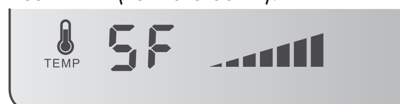


11. Seleccione la etapa de velocidad 1.
12. Apriete la tecla "ON/OFF" **11**.

El equipo se pone en funcionamiento.

8.3 Cocinar al vapor con el accesorio para cocinar

1. Llene el vaso **6** con 500 ml de agua.
2. Introduzca los ingredientes en el accesorio para cocinar **21**.
3. Coloque el accesorio para cocinar **21** en el vaso **6**.
4. Cierre el vaso **6** con su tapa **25** y con la tapa del orificio de llenado con escala de medición **26**.
5. Ajuste el tiempo deseado.
6. Gire el regulador de temperatura **13** hacia la derecha hasta que en la pantalla **8** se indique aporte de vapor con "SF" ("extra Steam").



7. Seleccione la etapa de velocidad 1.
8. Apriete la tecla "ON/OFF" **11**.

El equipo se pone en funcionamiento.

Para retirar el accesorio para cocinar **21** cuando finalice el tiempo de cocción al vapor, tenga en cuenta "7.8 Utilización de la espátula" en la página 14.

8.4 Comprobar el punto de cocción

Deberá prestar atención a no cocer demasiado tiempo los alimentos, ya que de lo contrario la verdura quedará demasiado blanda y la carne y el pescado demasiado seco y duro.



¡Advertencia! Si se abre sin cuidado la tapa **1** o **25** durante el funcionamiento, puede salir una bocanada de vapor caliente.

Para comprobar entretanto el estado de los alimentos cocidos, proceda de la siguiente manera:

1. Abra cuidadosamente la tapa de los accesorios para vapor **1** o bien la tapa del vaso **25**.

   Cuando abra la tapa, preste atención para no recibir una bocanada de vapor caliente.

2. Retire del todo la tapa.
3. Compruebe con una varilla larga o un tenedor el estado de los alimentos cocidos:
   – Si los alimentos ya están bien cocidos, apriete la tecla "ON/OFF" **11**, para apagar el equipo.

– Si los alimentos cocidos todavía no están listos, coloque de nuevo la tapa y deje que el aparato continúe trabajando.

8.5 Protección de sobrecalentamiento

El aparato dispone de una protección de sobrecalentamiento. Si ya no queda agua en el vaso **6** y la temperatura sube en exceso, el equipo se apaga automáticamente.

En este caso, desenchufe el aparato y espere a que se enfríe.

A continuación puede poner de nuevo en servicio el aparato con agua.

9. Consejos para cocinar al vapor

Cocinar al vapor es una de las formas más sanas de preparar alimentos. No sólo se conservan en gran medida los nutrientes y el color de los alimentos; también el sabor y la textura son un goce para el sibarita. Así, este tipo de preparación permite reducir el uso de sal, grasa y especias.

9.1 Utilización de los accesorios para vapor

En función de lo que necesite, puede usar sólo el accesorio para vapor hondo **3** o los dos accesorios para vapor .

El accesorio para vapor llano **2** no se puede usar sin el hondo **3**.

9.2 Preparar menús

Si va a preparar un menú completo y, por tanto, va a utilizar los dos accesorios para vapor uno sobre otro, tenga en cuenta lo siguiente:

- La carne y el pescado deben cocinarse siempre en el accesorio para vapor inferior, para que el jugo que suelten no caiga sobre los otros alimentos.
- Siempre que sea posible, es recomendable colocar los alimentos que más pesen en el accesorio para vapor inferior.

9.3 Tiempos de cocción para cocinar al vapor

Para cocinar al vapor (ver "8. Cocinar al vapor" en la página 16) se aplican los siguientes tiempos orientativos:

Alimento	Cantidad	Tiempo
Albóndigas	500 g	30 minutos
Brécol, en cogollos	500 g	15 minutos
Cabanossi	4 unidades	20 minutos
Calabacín (en rodajas de aprox. 5 mm de ancho)	500 g	17 minutos
Champiñones, en láminas	250 g	12 minutos
Coles de Bruselas, enteras	500 g	40 minutos
Coliflor, en cogollos	500 g	40 minutos

Alimento	Cantidad	Tiempo
Colinabo (en trozos de aprox. 10 mm de ancho)	500 g	20 minutos
Espárragos, enteros	500 g	30 minutos
Espinacas, frescas	500 g	20 minutos
Filete de carbonero (de 200 g, 2 cm de grosor)	1 a 4 unids.	13 minutos
Filete de pavo, en trozos	500 g	10 minutos
Filete de pavo, entero	150 g	20 minutos
Filete de pollo, en trozos	500 g	10 minutos
Filete de pollo, entero	150 g	20 minutos
Filete de salmón (de 300 g, entre 3 y 4 cm de grosor)	1 a 4 unids.	15 minutos
Gambas	250 g	22 minutos
Guisantes, congelados	250 g	22 minutos
Hinojo (en trozos de aprox. 10 mm de ancho)	500 g	17 minutos
Judías verdes, enteras	500 g	25 minutos
Patatas, peladas, cortadas en cuartos	800 g	35 minutos
Patatas, pequeñas, con piel	800 g	35 minutos
Peces enteros (p. ej., trucha de 250 g)	1 a 2 unids.	20 minutos
Pimiento (en tiras de aprox. 10 mm de ancho)	500 g	12 minutos
Puerro (en rodajas de aprox. 10 mm de ancho)	500 g	15 minutos
Repollo blanco (en tiras de aprox. 10 mm de ancho)	500 g	30 minutos
Revuelto de verduras, congelado	300 g	22 minutos
Salchichas, con tripa	4 unidades	10 minutos
Tirabeques, enteros	200 g	12 minutos
Zanahorias (en rodajas de aprox. 3 mm)	500 g	22 minutos

- Tenga en cuenta que las indicaciones deben utilizarse solo a modo de orientación, ya que pueden variar en función de los ingredientes utilizados.
- Si va a cocinar alimentos ultracongelados, especialmente si se trata de carne o pescado, recuerde precalentar el equipo antes durante 10 minutos (ver "8.1 Precalentar" en la página 16).
- En el caso de alimentos ultracongelados, el tiempo de cocción necesario se alarga al doble de los valores arriba indicados. Por lo tanto, compruebe periódicamente el estado de cocción (ver "8.4 Comprobar el punto de cocción" en la página 18).

10. Limpieza y mantenimiento del aparato



¡Advertencia! Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, lesiones o daños:

– Desenchufe el aparato de la corriente antes de cada limpieza.
– No sumerja el equipo básico **17** en agua en ningún caso.
– Recuerde que las cuchillas **20** están muy afiladas. No las toque nunca con las manos desnudas; de lo contrario, podría cortarse.

¡Precaución! En ningún caso utilice productos de limpieza abrasivos, corrosivos o que puedan rayar o dejar rozaduras. Esto podría dañar el aparato.

10.1 Limpieza del equipo básico

1. Para limpiar el equipo básico **17** utilice un trapo húmedo. También puede utilizar un poco de detergente lavavajillas.
2. Aclare el aparato con agua limpia.
3. Espere a que el equipo básico **17** esté completamente seco antes de utilizarlo de nuevo.

10.2 Limpieza del vaso

1. Coloque el vaso **6** con el juego de cuchillas **20** montado en el equipo.
2. Llene el vaso de agua caliente hasta la mitad, más o menos.
3. Coloque la tapa del vaso **25** y la tapa del orificio de llenado del vaso con escala de medición **26** en su lugar.
4. Conecte el aparato a la corriente eléctrica utilizando un enchufe adecuado (ver "3. Datos técnicos" en la página 3).
5. Pulse la tecla "Turbo" **9** brevemente varias veces.
6. Retire el vaso **6** del equipo.
7. Saque el agua.

   El vaso **6** está ahora pre-limpiado.
8. Retire el juego de cuchillas **20** (ver "7.2 Colocar y retirar el juego de cuchillas" en la página 12).
9. Limpie el vaso **6** a mano en el fregadero con agua jabonosa.
10. Aclare el vaso **6** bajo el grifo.
11. Espere a que el vaso **6** esté completamente seco antes de volver a usarlo.

10.3 Limpieza de los accesorios



¡Advertencia! El juego de cuchillas **20** tiene cuchillas muy afiladas. Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para evitar posibles lesiones:

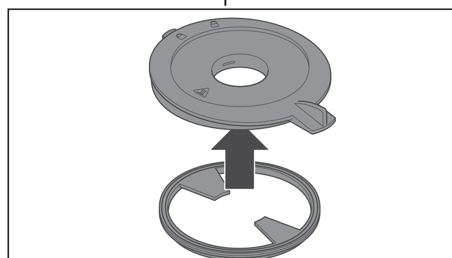
- Recuerde que las cuchillas del juego **20** están muy afiladas. No las toque nunca con las manos desnudas; de lo contrario, podría cortarse.
- Cuando lo lave a mano, asegúrese de que el agua está lo suficientemente clara como para permitirle ver perfectamente el juego de cuchillas **20**, de forma que no corra el riesgo de cortarse.

1. Retire el juego de cuchillas **20** del vaso **6** (ver "7.2 Colocar y retirar el juego de cuchillas" en la página 12).
2. Retire la junta **19** del juego de cuchillas **20**.
3. Retire la junta **24** de la tapa del vaso **25**.
4. Retire la junta **5** del recipiente para condensados **4**.

5. Limpie todos los accesorios a mano en el fregadero.
6. Espere a que todas las piezas se sequen por completo.
7. Coloque la junta **5** en el recipiente para condensados **4**.

   Nota: La junta del recipiente para condensados **5** debe colocarse de manera que tape la inscripción "BACK".
8. Coloque la junta **24** en la tapa del vaso **25**.

   Nota: La junta de la tapa del vaso **24** debe colocarse de forma que la parte lisa de la misma quede hacia adentro.



9. Vuelva a colocar la junta **19** en el juego de cuchillas **20**.

10.4 Limpieza en el lavavajillas

Las siguientes piezas se pueden lavar en el lavavajillas:

- Vaso **6**
- Tapa del orificio de llenado del vaso con escala de medición **26**
- Tapa del vaso **25** sin la junta de la tapa del vaso **24**
- Juego de cuchillas **20** sin la junta **19**
- Accesorio para cocinar **21**
- Accesorio para remover **22**
- Espátula **23**
- Recipiente para condensados **4** sin la junta **5**
- Accesorio para vapor, hondo **3**
- Accesorio para vapor, llano **2**
- Tapa de los accesorios para vapor **1**

Las siguientes piezas no deben lavarse en el lavavajillas **en ningún caso**:

- Equipo básico **17**
- Todas las juntas

10.5 Desincrustar

Sobre todo cuando se cocina al vapor con agua calcárea se puede depositar cal en las piezas utilizadas, especialmente en el vaso **6**.

1. Elimine las incrustaciones de cal de poca consideración limpiándolas con un paño empapado en un poco de vinagre para uso doméstico.
2. Enjuague con agua limpia.

Si ya se ha depositado una cantidad considerable de cal, es conveniente que la elimine lo antes posible, a fin de asegurar la capacidad de funcionamiento del aparato. Las incrustaciones de cal pueden empeorar notablemente el rendimiento del aparato.

¡Precaución! No utilice descalcificantes de uso normal en el comercio, tampoco vinagre o esencia de vinagre.

3. Para eliminar incrustaciones de cal de cierta consideración recomendamos introducir 500 ml de vinagre de mesa claro y 500 ml de agua hirviendo en un recipiente apropiado, p. ej. en una fuente de plástico, y dejar actuar la mezcla sobre las zonas de las incrustaciones durante 30 min.

Nota: Los tiempos de actuación más largos no mejoran la descalcificación, y puede dañar las piezas a largo plazo.

4. Enjuague con agua limpia.

- Deje secar por completo los elementos antes de volver a utilizarlos.

10.6 Cómo pedir juntas

La junta de la tapa del vaso **24**, la junta del juego de cuchillas **19** y la junta del recipiente para condensados **5** se pueden pedir al servicio técnico (ver " Centro de servicio técnico" en la página 27).

11. Averías, causas, soluciones

11.1 Averías en el funcionamiento

Avería	Causa	Solución
El robot no arranca	El vaso **6** no está bien colocado	Coloque correctamente el vaso **6** (ver "7.3 Colocar el vaso" en la página 12)
	La tapa **25** del vaso **6** no está bien colocada	Coloque correctamente la tapa **25** (ver "7.5 Colocar la tapa del vaso" en la página 13)
	No hay alimentación de corriente	Compruebe el enchufe y, si fuera preciso, el fusible
	Error en el suministro de corriente	Asegúrese de que el voltaje es correcto (ver "6.1 Establecimiento de la alimentación de corriente" en la página 8)
Hay líquido bajo el aparato	El juego de cuchillas **20** está mal colocado y no es hermético	Coloque correctamente el juego de cuchillas **20** (ver "7.2 Colocar y retirar el juego de cuchillas" en la página 12)
	La junta del juego de cuchillas **19** está defectuosa	Coloque una junta **19** nueva (ver "10.6 Cómo pedir juntas" en la página 23)
	Ha salido líquido del vaso **6** por el orificio de desbordamiento del equipo básico **17** y ha llegado hasta la base (ver "6.9 Desbordamiento" en la página 11)	Cuando se mezclan líquidos a velocidad 10 o con la tecla Turbo **9**, el vaso **6** solo puede contener 1 litro como máximo, ya que de lo contrario puede salir líquido despedido. A etapas de velocidad por debajo de 10 solo se puede llenar el vaso con 2 l como máximo.

Avería	Causa	Solución
Por la tapa **25** del vaso **6** sale líquido	La junta **24** no está bien colocada	Coloque la junta **24** correctamente (ver "10.3 Limpieza de los accesorios" en la página 21)
	La junta **24** está defectuosa	Coloque una junta **24** nueva (ver "10.6 Cómo pedir juntas" en la página 23)
No se puede ajustar la temperatura	Se ha seleccionado una etapa de velocidad de entre 4 y 10	Seleccione una etapa de velocidad de entre 0 y 3 (ver "6.6 Ajuste de la velocidad" en la página 9)
No se puede seleccionar una etapa de velocidad superior a 3	Se ha seleccionado una temperatura	Ponga la temperatura a 0

11.2 Mensajes de error de la pantalla

Mensaje	Causa	Solución
E3	El vaso **6** está demasiado lleno	Saque parte del contenido
	La tapa del vaso **6** no está bien cerrada	Cierre correctamente la tapa (ver "7.5 Colocar la tapa del vaso" en la página 13)
HHH	El vaso **6** no está bien colocado en el equipo básico **17**	Coloque correctamente el vaso **6** (ver "7.3 Colocar el vaso" en la página 12)
	El vaso **6** se ha retirado durante el funcionamiento	Antes de retirar el vaso **6**, detenga el equipo (ver "6.7 Arrancar y detener el equipo" en la página 10)
LLL	Fallo en el sistema electrónico	Póngase en contacto con el servicio técnico (véase "Centro de servicio técnico" en la página 27)

Mensaje	Causa	Solución
	Se ha alcanzado la temperatura ajustada (ver "6.4 Ajuste de la temperatura" en la página 9)	No es preciso tomar ninguna medida

12. Eliminación

12.1 Aparato



El símbolo del cubo de basura tachado sobre ruedas significa que el producto, en la Unión Europea, tiene que ser entregado en un puesto colector de basura separada. Esta regla se aplica a este producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados no pueden ser desabastecidos por la basura casera normal, sino tienen que ser entregados en un puesto de recepción para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas y a aliviar el medio ambiente. Para ello tenga en cuenta sin falta la normativa sobre residuos de su país.

12.2 Embalaje

Si desea eliminar el embalaje, respete las correspondientes normas medioambientales de su país.

13. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimada clienta, estimado cliente:

usted recibe una garantía de 3 años para este aparato a partir de la fecha de compra. En caso de haber defectos en el producto le corresponden a usted derechos legales respecto al vendedor del producto. Nuestra garantía, que se presenta a continuación, no limita estos derechos legales.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el ticket de caja. Este comprobante se necesita como prueba de la compra.

Si en el transcurso de tres años a partir de la fecha de compra de este producto aparece algún defecto de material o de fabricación, nosotros le repararemos o repondremos el producto, a nuestra elección, sin coste para usted. Esta prestación de garantía presupone que dentro del plazo de tres años se presentará el aparato defectuoso y el comprobante de compra (ticket de caja) y se describirá brevemente por escrito en qué consiste el defecto y cuándo se produjo.

Cuando el defecto esté cubierto por nuestra garantía, recibirá de vuelta el producto reparado o uno nuevo. Con la reparación o

el cambio del producto no comienza un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales por defectos

El periodo de garantía no se prolonga por la prestación de la garantía. Esto también es válido para las piezas cambiadas o reparadas. Los daños y defectos que puedan existir ya al realizar la compra se deberán notificar inmediatamente después de desembalar el producto. Las reparaciones que se produzcan una vez transcurrido el periodo de garantía, se deberán pagar.

Alcance de la garantía

El aparato ha sido producido cuidadosamente siguiendo unas exigentes directivas de calidad y se ha comprobado meticulosamente antes de su suministro.

La prestación de garantía es válida para defectos de material o de fabricación. Esta garantía no abarca aquellas piezas del producto sometidas a un desgaste normal y que por lo tanto se pueden considerar como piezas de desgaste, o los daños en piezas frágiles como p. ej. interruptores, acumuladores o piezas fabricadas de vidrio.

Esta garantía se extingue si el producto dañado no se ha utilizado o mantenido correctamente. Para que el uso del producto sea correcto, se deben seguir exactamente todas las indicaciones contenidas en las instrucciones de uso.

Es imprescindible evitar todos aquellos usos y manejos que se desaconsejan o de los que se advierte en las instrucciones de uso.

El producto está destinado solo para uso privado, no profesional.

La garantía se extingue en caso de manejo indebido o incorrecto, empleo de violencia y en caso de intervenciones que no hayan sido realizadas por nuestro centro de servicio técnico autorizado.

Desarrollo de un caso de garantía

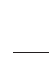
Para garantizar una rápida gestión de su asunto, siga las siguientes indicaciones:

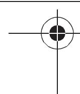
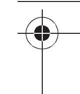
- Para todas las consultas tenga preparado el número de artículo (para este aparato: IAN 93471) y el ticket de caja como prueba de la compra.
- El número de artículo lo encontrará en la placa de características, un grabado, en la portada de sus instrucciones (abajo a la izquierda) o como adhesivo sobre la parte posterior o la inferior.
- Si se producen fallos de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto telefónico o por correo electrónico con el centro de servicio que a continuación se nombra.
- Una vez registrado como defectuoso ya puede enviar el producto, exento de franqueo, a la dirección del servicio técnico que se le habrá comunicado, acompañándolo con el comprobante de compra (ticket de caja) y con la descripción del defecto y de cuándo se ha producido.



En www.lidl-service.com puede usted descargar este y muchos otros manuales, vídeos de productos y software







Centro de servicio técnico

ES Servicio España
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: hoyer@lidl.es

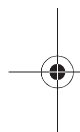
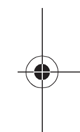
IAN: 93471

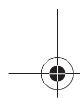
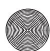


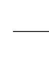
Proveedor

Tenga en cuenta que la siguiente dirección no es **ninguna dirección de servicio técnico.** Contacte primero con el centro de servicio técnico arriba citado.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Alemania


Indice

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo apparecchio.

Avete acquistato un prodotto di qualità. Le istruzioni per l'uso sono parte integrante del prodotto. Esse contengono avvertenze importanti sulla sicurezza, l'utilizzo e lo smaltimento.

Prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione tutte le avvertenze relative all'uso e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati.

In caso di cessione del prodotto a terzi consegnare tutta la documentazione.

1. Descrizione dell’apparecchio

1.1 Impiego previsto

Il robot da cucina SilverCrest SKMH 1100 A1 permette di mixare, frullare, sbattere, mescolare, tritare, sminuzzare, omogeneizzare, emulsionare, cuocere al vapore, stufare e cucinare alimenti solidi e liquidi.

Questo manuale d’uso descrive le funzioni principali dell’apparecchio, quali mixare, sminuzzare e cuocere al vapore. Nel ricettario fornito in dotazione sono contenute indicazioni per la preparazione di pietanze specifiche.

Questo apparecchio può essere utilizzato esclusivamente in ambienti asciutti. Non è consentito l’utilizzo in ambienti aperti o umidi.

Questo apparecchio è destinato all’uso in abitazioni private e non può essere utilizzato per scopi commerciali.

L'apparecchio non è adatto per:

- l'utilizzo in cucine per dipendenti in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro,
- l'utilizzo in contesto agricolo,

- clienti di hotel, motel e altri tipi di alloggi,
- bed & breakfast.

1.2 Dotazione

- 1 robot da cucina, base
- 1 caraffa con:
  - inserto lame
  - coperchio della caraffa
  - coperchio dell'apertura di riempimento della caraffa incl. scala di misurazione
- 1 cestello di cottura
- 1 accessorio mixer
- 1 spatola
- 1 accessorio per la cottura a vapore costituito da:
  - recipiente di raccolta della condensa
  - cestello vapore, fondo
  - cestello vapore, piano
  - coperchio dei cestelli vapore
- 1 manuale d’uso
- 1 ricettario

2. Denominazione dei componenti (vedere pagina ripiegata)

1 Coperchio dei cestelli vapore
2 Cestello vapore, piano
3 Cestello vapore, fondo
4 Recipiente di raccolta della condensa
5 Guarnizione del recipiente di raccolta della condensa
6 Caraffa
7 Spia di funzionamento
- rossa: l'apparecchio è collegato all'alimentazione di corrente, ma non è in funzione
- blu: l'apparecchio è in funzione

8 Display
9 Tasto turbo "TURBO"
10 Selettore del tempo "TIME"
11 Tasto "ON/OFF"
12 Selettore di velocità "SPEED"
13 Termostato "TEMP"
14 Sede della caraffa
15 Troppo pieno
16 Dispositivo di bloccaggio
17 Base
18 Ventose
19 Guarnizione dell'inserto lame
20 Inserto lame
21 Cestello di cottura
22 Accessorio mixer
23 Spatola
24 Guarnizione del coperchio della caraffa
25 Coperchio della caraffa
26 Coperchio dell'apertura di riempimento della caraffa incl. scala di misurazione

3. Dati tecnici

Tensione di alimentazione:	230 V~ / 50 Hz
Potenza:	max. 1.100 Watt; Mixer: 500 Watt, cottura: 1.000 watt
Classe di protezione:	I
Quantità di riempimento massima della caraffa **6**:	2 litri



4. Indicazioni di sicurezza

4.1 Spiegazione dei termini

Nelle presenti istruzioni per l'uso vengono utilizzati i seguenti termini di segnalazione:



Avvertenza!
Pericolo elevato: la mancata osservanza dell'avvertenza può determinare lesioni fisiche e mortali.

Attenzione!
Pericolo medio: la mancata osservanza dell'avvertenza può causare danni materiali.

Nota:
Pericolo basso: circostanze che devono essere osservate nell'utilizzo dell'apparecchio.

4.2 Indicazioni particolari per questo apparecchio



Avvertenza! Osservare le seguenti indicazioni per evitare di provocare lesioni o danni.

- L'apparecchio non può essere utilizzato dai bambini.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo di collegamento alla rete lontano dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato da persone che presentino limitazioni delle proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali o scarsa esperienza e/o scarsa conoscenza, purché siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- Se lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia scollegare sempre l'apparecchio dalla rete.
- Prima di sostituire o inserire gli accessori spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete.
- Si tenga presente che le lame dell'inserto **20** sono molto affilate:
  - Non toccare le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.
  - Quando l'inserto viene lavato a mano, l'acqua utilizzata deve essere limpida per permettere di vedere bene l'inserto lame **20** ed evitare di ferirsi con i coltelli affilati.
  - Quando si svuota la caraffa **6** fare attenzione a non toccare le lame dell'inserto **20**.
  - Quando si preleva e si inserisce l'inserto **20** fare attenzione a non toccare le lame.
- Quando si utilizza la funzione turbo (vedere "6.8 Funzione turbo" a pagina 36) la caraffa **6** non deve contenere ingredienti molto caldi. Eventuali schizzi potrebbero infatti provocare ustioni.
- L'apparecchio non può essere utilizzato con un timer esterno o con un sistema di telecontrollo separato, come ad esempio una presa radio.
- Non immergere la base **17** in acqua.
- Non utilizzare in nessun caso detergenti corrosivi o abrasivi. L'apparecchio potrebbe risultarne danneggiato.

4.3 Indicazioni generali

- Prima dell'utilizzo leggere accuratamente le presenti istruzioni per l'uso. Sono parte integrante dell'apparecchio e devono essere disponibili in qualsiasi momento.

- Utilizzare l'apparecchio solo per l'impiego previsto (vedere "1.1 Impiego previsto" a pagina 28).
- Verificare che la tensione di rete disponibile corrisponda alla tensione di rete necessaria (vedere targhetta sull'apparecchio).
- Si ricorda che qualsiasi diritto di garanzia decade automaticamente qualora si utilizzino accessori non consigliati nelle presenti istruzioni per l'uso oppure qualora vengano effettuate riparazioni con pezzi di ricambio non originali. Ciò vale anche in caso di riparazione ad opera di personale non qualificato. Per i dati di contatto consultare "Centro d'assistenza" a pagina 53.
- In caso di eventuali anomalie di funzionamento entro il periodo della garanzia la riparazione dell'apparecchio può essere eseguita soltanto dal nostro centro d'assistenza. In caso contrario decade qualsiasi diritto di garanzia.

4.4 Protezione dalle folgorazioni



Avvertenza! Le seguenti istruzioni di sicurezza servono per proteggere l'utente da folgorazioni elettriche.

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa munita di contatto di protezione, in quanto è da esso che dipende la protezione da folgorazioni elettriche.
- Non utilizzare mai l'apparecchio se danneggiato. In tal caso far riparare l'apparecchio da personale qualificato. Per i dati di contatto consultare "Centro d'assistenza" a pagina 53.
- Se il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da una persona ugualmente qualificata, per evitare pericoli.
- Accertarsi che la rete elettrica sia conforme a quanto indicato nei dati tecnici dell'apparecchio (vedere "3. Dati tecnici" a pagina 29).
- All'interno della base **17** non devono penetrare acqua o altri liquidi. Quindi:
  - non utilizzare l'apparecchio all'aperto
  - non immergere la base **17** in acqua
  - non posizionare contenitori con liquidi quali vasi, bicchieri, ecc. sull'apparecchio
  - non utilizzare mai l'apparecchio in ambiente molto umido
  - non utilizzare mai l'apparecchio nelle immediate vicinanze di un lavello, una vasca da bagno, una doccia o una piscina per evitare che spruzzi d'acqua vi penetrino all'interno.

  In caso di contatto dell'apparecchio con liquidi, estrarre immediatamente la spina di rete e far riparare il dispositivo da personale qualificato. Per i dati di contatto consultare "Centro d'assistenza" a pagina 53.
- Non toccare mai l'apparecchio, il cavo di rete o la spina di rete con mani umide.
- Estrarre sempre il cavo di rete in corrispondenza della spina. Per fare questo, non tirare mai il cavo di collegamento alla rete.
- Assicurarsi che il cavo di collegamento alla rete non venga mai piegato o schiacciato.
- Tenere lontano il cavo di collegamento alla rete da superfici molto calde (ad es. da piastre).
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per lungo tempo, estrarre la spina dalla presa di rete. Soltanto in questo modo

l'apparecchio è completamente privo di alimentazione.

- L'utilizzo di cavi di prolunga dovrebbe essere evitato. È consentito solo in presenza di presupposti ben determinati:
  - il cavo di prolunga deve essere adatto all'intensità di corrente dell'apparecchio.
  - il cavo di prolunga non deve essere posato "in aria": non deve sussistere il pericolo di inciamparvi o non deve essere raggiungibile per i bambini.
  - il cavo di prolunga non deve assolutamente essere danneggiato.
  - non deve essere collegato alla presa di rete nessun altro apparecchio oltre a questo, altrimenti può verificarsi un sovraccarico della rete elettrica (non utilizzare prese multiple!).

4.5 Protezione dagli incendi



Avvertenza! L'apparecchio funziona a temperature elevate; pertanto, si consiglia di rispettare le seguenti istruzioni di sicurezza per evitare l'eventualità di incendi.

- Per evitare il surriscaldamento, non coprire l'apparecchio per alcun motivo. Controllare sempre che l'ingresso e l'uscita dell'aria siano privi di ostacoli. Altrimenti nell'apparecchio si può formare ristagno di calore.

4.6 Protezione da lesioni



Avvertenza! Osservare le seguenti indicazioni per evitare di provocare o subire lesioni.

- Assicurarsi che non sussista il pericolo di inciampare nel cavo di collegamento alla rete oppure che nessuno vi si possa impigliare o lo possa calpestare.
- Mentre l'apparecchio è in funzione evitare il contatto con le parti in movimento quali l'inserto lame **20** e l'accessorio mixer **22**. Mani o capelli potrebbero rimanere impigliati nell'apparecchio con il conseguente pericolo di ferimento.
- Prima di pulire l'apparecchio o di sostituire gli accessori, scollegare la spina dalla presa di rete.
- Le superfici dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante il funzionamento:
  - Durante il funzionamento afferrare il recipiente di raccolta della condensa **4**, i cestelli vapore **3** e **2** nonché il coperchio dei cestelli vapore **1** soltanto con presine o guanti da cucina.
  - Prima di riporre l'apparecchio lasciarlo raffreddare
- L'apparecchio funziona con vapore bollente. Per evitare ustioni:
  - possibilmente non aprire il coperchio dei cestelli vapore durante la cottura, poiché fuoriesce vapore caldo;
  - fare attenzione che il vapore caldo non fuoriesca dai fori del vapore del coperchio dei cestelli vapore **1**. Non coprire mai questi fori, per evitare che all'interno dell'apparecchio si accumuli del vapore, che potrebbe poi fuoriuscire violentemente al momento dell'apertura;
  - se si vuole aprire il coperchio dei cestelli vapore **1**, sollevare dapprima con cautela la parte posteriore, in modo che il vapore fuoriesca dalla parte opposta.

4.7 Per la sicurezza dei bambini



Avvertenza! Spesso i bambini non sono in grado di valutare bene i pericoli e possono così provocarsi lesioni. Per questo motivo osservare quanto segue:

- Questo apparecchio può essere utilizzato esclusivamente sotto la supervisione di adulti per garantire che non venga utilizzato come giocattolo.
- Assicurarsi attentamente che l'apparecchio sia sempre fuori dalla portata dei bambini in modo che non possano tirare il cavo di collegamento alla rete o giocarci.
- Fare attenzione che la pellicola da imballaggio non costituisca pericolo di morte per i bambini. Le pellicole da imballaggio non sono giocattoli.

4.8 Danni materiali

Attenzione! Per evitare danni materiali, attenersi alle seguenti disposizioni.

- Collocare l'apparecchio esclusivamente su una superficie piana, asciutta, antiscivolo e impermeabile in modo da non farlo cadere o scivolare.
- Non collocare l'apparecchio su un fornello caldo.
- Non utilizzare in nessun caso l'accessorio mixer **22** e la caraffa **6** senza alimenti all'interno, per non surriscaldare il motore.
- Utilizzare l'accessorio mixer **22** soltanto ai livelli di velocità da 1 a 4.
- Il tasto turbo non deve essere utilizzato assieme all'accessorio mixer **22**.
- Utilizzare la caraffa **6** solo con il coperchio **25** montato per evitare schizzi di liquido.
- Non spostare l'apparecchio quando al suo interno vi sono alimenti o impasti.
- Non riempire eccessivamente la caraffa **6** per evitare schizzi. Il liquido in eccesso si riversa sul piano d'appoggio, per cui questo deve essere impermeabile.
- Accertarsi che durante la cottura al vapore nell'apparecchio non vi sia troppa o troppo poca acqua.
- Non collocare l'apparecchio direttamente sotto a un pensile, poiché il vapore fuoriesce verso l'alto e potrebbe danneggiare il mobile.
- Per generare il vapore utilizzare esclusivamente acqua potabile pulita.
- Il produttore ovvero l'importatore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da un'alimentazione di corrente insufficiente o da un impianto elettrico dell'edificio non a norma. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista specializzato.

5. Disimballaggio e montaggio

In fase di produzione, numerosi componenti vengono protetti con una sottile pellicola oleosa. Prima del primo utilizzo far funzionare l'apparecchio senza alimenti, in modo tale da far evaporare eventuali residui di tale pellicola.

Indicazione: le prime volte che si utilizza, l'apparecchio può emettere un leggero odore dovuto al surriscaldamento del motore. Questo è del tutto normale. Provvedere pertanto ad una sufficiente aerazione.

1. Estrarre i componenti dall'imballaggio.
2. Verificare che i singoli componenti siano intatti (vedere “1.2 Dotazione” a pagina 29) e non risultino danneggiati.
3. Prima del primo utilizzo pulire accuratamente l’apparecchio (vedere “10. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio” a pagina 46).
4. Collocare l’apparecchio su una superficie piana, asciutta, antiscivolo e impermeabile, in modo da non farlo cadere o scivolare.

   Attenzione! Il liquido in eccesso si riversa sul piano d'appoggio, per cui questo deve essere impermeabile.

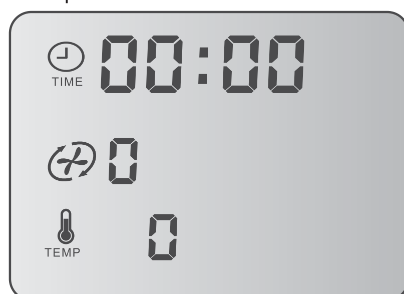
L’apparecchio è ora pronto per l’uso.

6. Utilizzo dell’apparecchio

Per motivi di sicurezza, le impostazioni descritte in questo capitolo possono essere selezionate solo ad apparecchio completamente assemblato (vedere “7. Utilizzo della caraffa” a pagina 37 o “8. Cottura a vapore” a pagina 42).

6.1 Alimentazione elettrica

1. Inserire la spina in una presa di rete idonea (vedere “3. Dati tecnici” a pagina 29):
   – la spia di funzionamento **7** si illumina di rosso;
   – il display **8** si accende e mostra tutti i simboli dei comandi. Tutti i valori impostabili sono su "0".



   – si sente un segnale acustico.

6.2 Spie

Sul display **8** vengono mostrate tutte le impostazioni e tutti i valori di funzionamento.

L'illuminazione del display **8** si spegne dopo un po' di tempo. Premendo un tasto qualsiasi o girando una manopola, il display **8** si illumina nuovamente.

La spia di funzionamento **7** mostra lo stato dell'apparecchio:
– rossa: l'apparecchio è collegato all'alimentazione di corrente, ma non è in funzione;
– blu: l'apparecchio è in funzione.

6.3 Impostazione del tempo

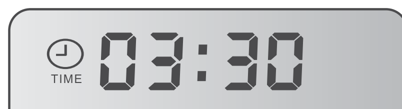
Il selettore del tempo "TIME" **10** consente di impostare la durata della cottura o della preparazione:

Selettore del tempo "-" **10**: per diminuire il lasso di tempo

Selettore del tempo "+" **10**: per aumentare il lasso di tempo

- il lasso di tempo può essere regolato da 1 secondo a 60 minuti;

- l'impostazione viene mostrata sul display **8**.



- dopo l'avvio della funzione inizia il conto alla rovescia del tempo;
- durante il funzionamento non è possibile modificare il tempo;
- Allo scadere del tempo impostato:
  – l'apparecchio si arresta;
  – viene emesso un segnale acustico.

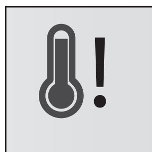
6.4 Impostazione della temperatura

La manopola del termostato "TEMP." **13** consente di regolare la temperatura di cottura:

- si può impostare una temperatura tra 37 °C e 100 °C;
- la temperatura impostata viene mostrata sul display **8**.



- Al raggiungimento della temperatura selezionata risuona un segnale acustico e compare il simbolo corrispondente;



- durante il funzionamento è possibile modificare la temperatura.
- Se è stato impostato un livello di velocità superiore a 3, la funzione di riscaldamento è bloccata e non è possibile impostare la temperatura.

6.5 Cottura a vapore

Per cuocere a vapore, ruotare il termostato **13** verso destra finché sul display **8** compare il simbolo della creazione di vapore con "SF" ("extra Steam").



La procedura esatta per cuocere a vapore è descritta in "8. Cottura a vapore" a pagina 42.

6.6 Impostazione della velocità

Il selettore di velocità "SPEED" **12** consente di regolare la velocità:

- la velocità può essere regolata in 10 livelli:
  – livello 1 - 4: per l'accessorio mixer **22**;
  – livello 1 - 10: per l'inserto lame **20**;

  Attenzione!

  – L'accessorio mixer **22** può essere utilizzato soltanto ai livelli di velocità da 1 a 4.
  – Quando si mixano liquidi al livello 10, la caraffa **6** può essere riempita al massimo con 1 litro di liquidi; in caso contrario, potrebbe verificarsi la fuoriuscita del contenuto (vedere "7. Utilizzo della caraffa" a pagina 37). Se il funzionamento avviene a un livello di velocità inferiore a 10, nella caraffa possono essere introdotti al massimo 2 l di liquidi.
- Il livello di velocità impostato viene mostrato sul display **8**.



- Durante il funzionamento è possibile modificare il livello di velocità.
- Se durante il funzionamento la velocità viene modificata in "0" l'apparecchio si arresta;
- Se è stata selezionata una temperatura, sono disponibili solo i livelli di velocità 1 - 3.

Indicazioni:

- Selezionando un livello di velocità da 7 a 10, l'apparecchio raggiunge dapprima il livello 6 per poi aumentare lentamente la velocità fino al livello impostato. Si intende così evitare che il liquido fuoriesca dalla caraffa **6** a causa dell'improvvisa accelerazione.
- Se la caraffa **6** è molto piena, può accadere che la velocità venga ridotta automaticamente. A tal scopo la rotazione dell'inserto lame **20** viene interrotta a intervalli di 2 secondi per proteggere il motore dal surriscaldamento.

6.7 Avvio e arresto dell'apparecchio

Dopo aver impostato i valori di tempo, temperatura e velocità, avviare l'apparecchio premendo il tasto "ON/OFF" **11**.

Premendo nuovamente il tasto "ON/ OFF" **11** si interrompe il processo di cottura o la lavorazione in corso.

6.8 Funzione turbo



Avvertenza!
Quando si utilizza la funzione turbo, la caraffa **6** non deve contenere ingredienti molto caldi. Eventuali schizzi potrebbero infatti provocare ustioni.

Attenzione!

- Quando si mixano liquidi, la caraffa **6** può essere riempita al massimo con 1 litro di liquidi; in caso contrario, potrebbe verificarsi la fuoriuscita del contenuto.
- Quando questa funzione è attiva tenere saldamente il coperchio del foro di riempimento della caraffa incl. la scala di misurazione **26**.
- Tenere premuto il tasto turbo **9** al massimo per 10 secondi.
- Non utilizzare mai questa funzione insieme all'accessorio mixer **22**.

Con la funzione turbo è possibile utilizzare per brevi intervalli di tempo il livello di velocità 10 (massimo). Questa funzione è utile ad es. per tritare velocemente noci, erbette in piccole quantità o cipolla.

Questa funzione è utile ad es. per tritare velocemente noci, erbette in piccole quantità o cipolla.

1. Premere il tasto "ON/OFF" **11**.
   Sul display lampeggia il simbolo della velocità.



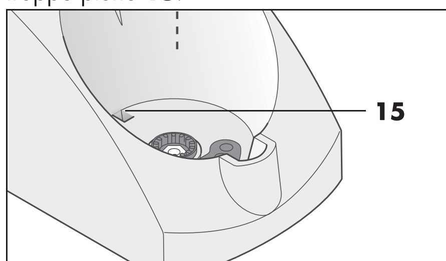
2. Premere il tasto turbo **9**.

Indicazioni:

- La funzione turbo si attiva soltanto quando non è selezionato alcun livello di velocità.
- La velocità aumenta improvvisamente fino al livello 10 (massimo). Non si verifica alcun aumento progressivo come avviene con la selezione della velocità mediante il selettore di velocità **12** (vedere “6.6 Impostazione della velocità” a pagina 35).

6.9 Troppo pieno

Nella sede della caraffa **14** vi è un foro di troppo pieno **15**.

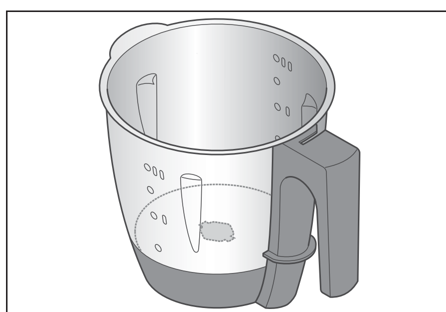


In caso di fuoriuscita di liquido dalla caraffa **6**, questo non si raccoglie nella base **17**, bensì fuoriesce sul piano di appoggio attraverso il foro di troppo pieno **15**.

7. Utilizzo della caraffa

Avviso: questo manuale d'uso descrive le funzioni principali dell'apparecchio, quali mixare, sminuzzare e cuocere al vapore. Nel ricettario fornito in dotazione sono contenute indicazioni per la preparazione di pietanze specifiche.

7.1 Tacche all'interno della caraffa



All'interno della caraffa **6** vi sono delle tacche per la quantità di riempimento:

Tacca inferiore: 0,5 litri

Tacca superiore: 2 litri, corrisponde alla quantità massima ammessa.

Tacche intermedie: 1,0 e 1,5 litri

Attenzione! Quando si mixano liquidi al livello 10, oppure quando si preme il tasto turbo **9**, la caraffa **6** può contenere al massimo 1 litro di liquidi; in caso contrario, potrebbe verificarsi la fuoriuscita del contenuto. Se il funzionamento avviene a un livello di velocità inferiore a 10, nella caraffa possono essere introdotti al massimo 2 l di liquidi.

Indicazione: per alcune preparazioni è consigliabile che nella caraffa **6** non vi sia troppo poco liquido, altrimenti l'apparecchio potrebbe non funzionare correttamente. Si consiglia ad es. di montare almeno 200 ml di panna e almeno due albumi.

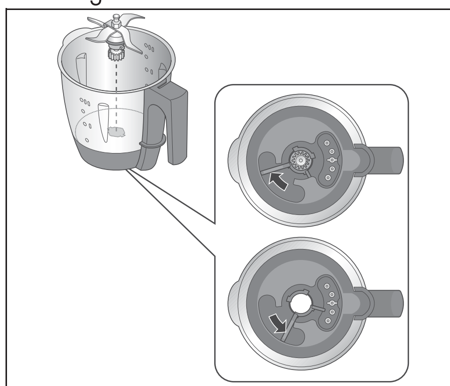
7.2 Montaggio e smontaggio dell'inserto lame

Non utilizzare mai la caraffa **6** senza l'inserto lame **20**, poiché l'inserto lame **20** chiude ermeticamente la caraffa **6** nella parte inferiore.



Avvertenza! Tenere conto che le lame dell'inserto **20** sono molto affilate. Non toccare le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.

Per smontare l'inserto lame **20** procedere come segue:



1. Collocare la caraffa **6** in orizzontale.
2. Azionare la leva di sgancio sul lato inferiore della caraffa **6** in modo tale da ruotarla sul simbolo del lucchetto aperto.

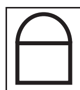
3. Estrarre l'inserto lame **20** con cautela.

Per montare l'inserto lame **20** procedere come segue:

4. Collocare la caraffa **6** in orizzontale.
5. Inserire l'inserto lame **20** dall'interno. Accertarsi che entrambe le sporgenze alla base dell'inserto lame **20** si incastrino nelle corrispondenti scanalature sul fondo della caraffa **6**.

Attenzione!

- Accertarsi che la guarnizione in gomma **19** dell'inserto lame **20** sia correttamente in sede, altrimenti il contenuto potrebbe fuoriuscire.

6. Per bloccare l'inserto lame **20**, azionare la leva di sgancio sul lato inferiore della caraffa **6** in modo tale da ruotarla sul simbolo del lucchetto chiuso.


Indicazione: Sminuzzare i pezzi grandi in pezzi con lunghezza del bordo di circa 3 - 4 cm. Pezzi più grandi potrebbero rimanere incastrati nelle lame.

7.3 Inserimento della caraffa

1. Inserire la caraffa **6** nella sua sede **14**.
2. Premere leggermente la caraffa **6** verso il basso fino a incastrarla nell'ingranaggio.

   Indicazioni:
   - Se gli ingranaggi non coincidono e non è possibile spingere la caraffa **6** verso il basso, "scuoterla" leggermente fino a far scorrere l'ingranaggio della caraffa **6** in sede **14**.
   - Se la caraffa **6** non è correttamente inserita, un meccanismo di sicurezza impedisce il funzionamento dell'apparecchio.

7.4 Montaggio e smontaggio dell'accessorio mixer

L'accessorio mixer **22** viene inserito sull'inserto lame **20**:

- L'accessorio mixer **22** deve poter essere inserito completamente senza resistenza. In caso contrario, ruotare l'accessorio mixer **22** di 90° e inserirlo nuovamente;
- Le alette dell'accessorio mixer **22** si trovano negli spazi tra le lame;

Attenzione!

- Utilizzare l'accessorio mixer **22** soltanto ai livelli di velocità da 1 a 4.
- Il tasto turbo **9** non deve mai essere utilizzato assieme all'accessorio mixer **22**.
- Non utilizzare l'accessorio mixer **22** con la spatola **23**, poiché quest'ultima potrebbe finire nell'accessorio mixer **22**;

– Quando si aggiungono gli alimenti, prestare attenzione che non blocchino l'accessorio mixer **22**.
– L'accessorio mixer **22** non è adatto per impastare una massa consistente, ad es. l'impasto della pizza o del pane. A tal scopo è meglio utilizzare l'inserto lame **20**.

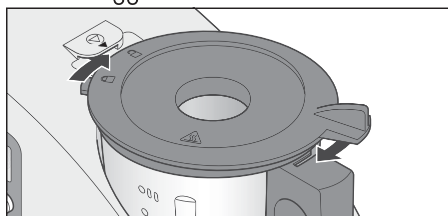
Per rimuovere l'accessorio mixer **22**, tirarlo verso l'alto.

7.5 Montaggio del coperchio della caraffa

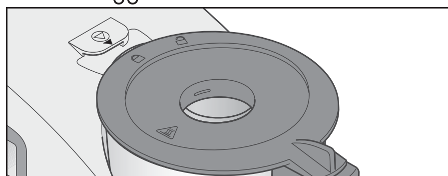
Il coperchio della caraffa **25** può essere montato soltanto se la caraffa **6** è inserita correttamente.

1. Controllare che la guarnizione ad anello **23** nel coperchio della caraffa **25** sia correttamente in sede.
2. Collocare il coperchio della caraffa **25** un poco sfalsato rispetto alla caraffa **6**.

   Il simbolo della serratura aperta indica la freccia del dispositivo di bloccaggio **16**.



3. Ruotare il coperchio della caraffa **25** in modo che il simbolo della serratura chiusa indichi la freccia sul dispositivo di bloccaggio **16**.



Indicazioni:
- L'apparecchio può essere messo in funzione soltanto se il coperchio della caraffa **25** è correttamente in sede.
- Affinché il coperchio della caraffa **25** si incastri correttamente nel dispositivo di bloccaggio, durante la chiusura può essere utile premere leggermente sul simbolo della serratura.
- Se il coperchio della caraffa **25** non è correttamente in sede, sul display compare un simbolo corrispondente.



7.6 Utilizzo del coperchio dell'apertura di riempimento della caraffa incl. scala di misurazione

Il coperchio dell'apertura di riempimento della caraffa incl. scala di misurazione **26** serve sia per chiudere la caraffa **6** che per dosare gli ingredienti.

Per chiudere la caraffa **6**, collocare il coperchio dell'apertura di riempimento della caraffa incl. scala di misurazione **26** con l'apertura verso il basso nel coperchio della caraffa **25** e chiuderlo ruotando in senso orario.

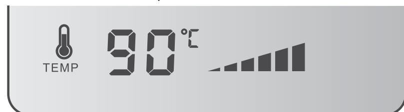
Attenzione!

Prima di rimuovere il coperchio dell'apertura di riempimento della caraffa incl. scala di misurazione **26**, occorre ridurre la velocità al livello 1, 2 o 3, altrimenti gli alimenti potrebbero fuoriuscire.

Per aggiungere gli alimenti è possibile rimuovere brevemente il coperchio dell'apertura di riempimento della caraffa incl. scala di misurazione **26**.

7.7 Cucinare e stufare con il cestello di cottura

1. Aggiungere minimo 500 ml e massimo 2 litri di acqua nella caraffa **6**:
   – La normale cottura inizia quando tutti gli alimenti sono coperti di acqua;
   – quando gli alimenti non sono coperti completamente dall'acqua vengono stufati.
2. Versare gli alimenti nel cestello di cottura **21**.
3. Inserire il cestello di cottura **21** nella caraffa **6**.
4. Chiudere la caraffa **6** con il coperchio della caraffa **25** e il coperchio dell'apertura di riempimento della caraffa incl. scala di misurazione **26**.
5. Impostare il lasso di tempo desiderato.
6. Impostare la temperatura desiderata sul termostato "TEMP." **13**.
   – Sul display **8** compare la temperatura selezionata;



7. Selezionare il livello di velocità 1.
8. Premere il tasto "ON/OFF" **11**.

L'apparecchio si avvia.

7.8 Utilizzo della spatola

La spatola **23** serve a mescolare gli ingredienti e ad estrarre il cestello di cottura **21**.

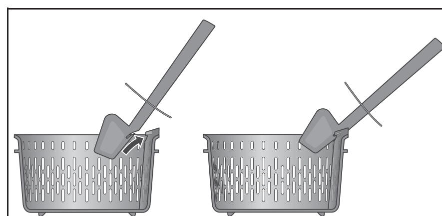
Attenzione!

– Non utilizzare la spatola **23** con l'accessorio mixer **22**. La spatola **23** potrebbe infatti restare incastrata nell'accessorio mixer **22**.
– Non utilizzare altri utensili da cucina per mescolare gli ingredienti. L'utensile potrebbe finire nelle lame e causare danni.
– La spatola **23** è realizzata in modo che quando l'inserto lame **20** è in funzione non può entrare in contatto con quest'ultimo.
– Mescolare **in senso orario**.



La spatola **23** è realizzata in modo che mescolando in senso orario anche quanto l'inserto lame è in funzione **20** non può entrare in contatto con quest'ultimo.

Il gancio sul retro della spatola **23** serve ad estrarre il cestello di cottura **21** bollente senza doverlo toccare direttamente.



7.9 Sminuzzare

Quando si utilizza l'inserto lame **20** per sminuzzare gli alimenti (vedere "7.2 Montaggio e smontaggio dell'inserto lame" a pagina 37) fare riferimento alle seguenti durate di funzionamento orientative:

Alimento	Quantità	Livello	Tempo
Aglio	1 – 10 spicchi	6	8 secondi
Carne (congelata)	20 g – 200 g	7	20 – 30 secondi
Carote (tagliate, ca. 5 cm)	500 g	Turbo	Premere brevemente 3 volte
Cavolo bianco	500 g	5	9 secondi
Cavolo rosso	500 g	5	9 secondi
Cereali, tritatura fine	50 g – 250 g	10	2 minuti
Cereali, tritatura grossolana	50 g – 250 g	10	50 secondi
Chicchi di caffè	100 g	10	2 minuti
Cioccolato/glassa di cioccolato	200 g	8	30 secondi
Cipolla	1 – 10 pezzi	6	8 secondi
Cubetti di ghiaccio	200 g	5	20 secondi
Frullati di frutta, da montare a schiuma	200 ml – 600 ml	8	50 secondi
Frullati, creme/zuppe, salse, da montare a schiuma	200 ml – 600 ml	8	50 secondi
Frutta, da frullare	100 g – 800 g	6	8 – 10 secondi
Grani di pepe	20 g	Turbo	Premere brevemente 3 volte
Mandorle	200 g	9	25 secondi
Noci	200 g	9	25 secondi
Panini	1 – 3 pezzi	8	25 secondi
Parmigiano	150 g	10	35 secondi
Patate (per frittelle di patate grattugiate)	1000 g	5	15 secondi
Semi di lino	20 g	9	25 secondi
Sesamo	50 g	8	30 secondi
Spezie	20 g	10	30 secondi
Verdure, da frullare	100 g – 800 g	8	8 – 10 secondi

Alimento	Quantità	Livello	Tempo
Zucchero	200 g	Turbo	Premere fino a 6 volte per 10 secondi ciascuna. Fra un azionamento e l'altro controllare il grado di finezza dello zucchero e frullarlo in base alle proprie preferenze.

7.10 Mixare

Quando si utilizza l'accessorio mixer **22** per mixare gli alimenti (vedere "7.4 Montaggio e smontaggio dell'accessorio mixer" a pagina 38) fare riferimento alle seguenti durate di funzionamento orientative:

Alimento	Quantità	Livello	Tempo
Albume, da montare a neve	2 – 3 pezzi	4	4 minuti
Maionese	1 – 3 uova	4	4 minuti
Panna, da montare a neve	200 – 600 g	3	1 – 2 minuti

8. Cottura a vapore

Avviso: questo manuale d'uso descrive le funzioni principali dell'apparecchio, quali mixare, sminuzzare e cuocere al vapore. Nel ricettario fornito in dotazione sono contenute indicazioni per la preparazione di pietanze specifiche.

8.1 Pre-riscaldamento

Se si desidera cuocere surgelati, in particolare carne o pesce, il dispositivo deve essere preriscaldato per 10 minuti:

1. Preparare l'apparecchio come descritto al paragrafo "8.2 Cottura a vapore con i cestelli vapore" a pagina 43 o al paragrafo "8.3 Cottura a vapore con il cestello di cottura" a pagina 44.

Prima di introdurre gli alimenti nell'apparecchio, lasciarlo in funzione per 10 minuti:

2. Con il selettore del tempo "TIME" **10** impostare un tempo di 10 minuti.
3. Ruotare il termostato **13** verso destra fino a che sul display **8** compare il simbolo di emissione del vapore "SF" ("extra Steam").



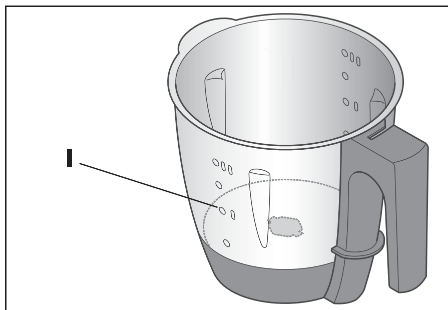
4. Selezionare il livello di velocità 1.
5. Premere il tasto "ON/OFF" **11**.

   L'apparecchio si avvia.

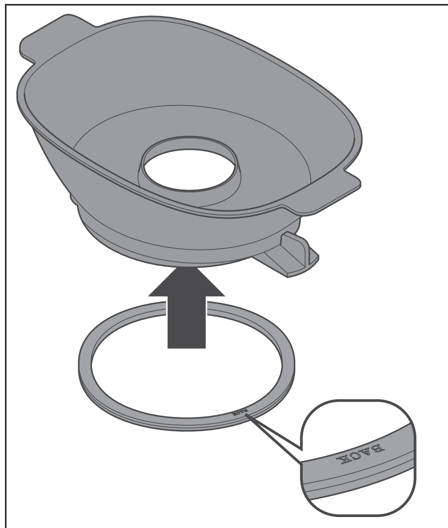
   Dopo 10 minuti l'apparecchio si spegne. Ora è possibile introdurre nell'apparecchio gli alimenti da cuocere e avviare la cottura a vapore.

8.2 Cottura a vapore con i cestelli vapore

1. Collocare la caraffa **6** nella base **17**.
2. Riempire la caraffa **6** con 1000 ml di acqua. Questa quantità corrisponde alla seconda tacca dal basso "I".

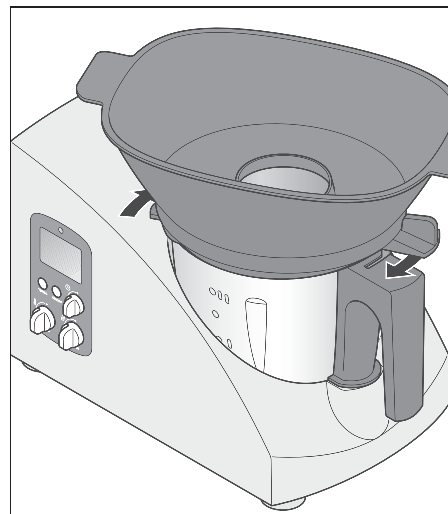


3. Controllare che la guarnizione ad anello **5** nel recipiente di raccolta della condensa **4** sia correttamente in sede.



Indicazione: La guarnizione **5** del recipiente di raccolta della condensa **4** deve essere inserita in modo che la scritta "BACK" non sia più visibile.

4. Inserire il recipiente di raccolta della condensa **4** un poco sfalsato sulla caraffa **6**.



5. Ruotare il recipiente di raccolta della condensa **4** in modo che si incastri chiaramente.

   L'apparecchio può essere messo in funzione soltanto se il recipiente di raccolta della condensa **4** è correttamente in sede.
6. Versare gli alimenti nei cestelli vapore **3** e **2**.

   Indicazione: Anche quando serve solamente il cestello vapore piano **2**, occorre sempre inserire entrambi i cestelli vapore **3** e **2** , in modo che il vapore non fuoriesca lateralmente.
7. Inserire i cestelli vapore **3**/**2** pieni nel recipiente di raccolta della condensa **4**.
8. Chiudere i cestelli vapore con il coperchio dei cestelli vapore **1**.
9. Impostare il lasso di tempo desiderato.

10. Ruotare il termostato **13** verso destra finché sul display **8** compare l'emissione di vapore con "SF" ("extra Steam").



11. Selezionare il livello di velocità 1.
12. Premere il tasto "ON/OFF" **11**.

L'apparecchio si avvia.

8.3 Cottura a vapore con il cestello di cottura

1. Riempire la caraffa **6** con 500 ml di acqua.
2. Aggiungere gli alimenti nel cestello di cottura **21**.
3. Inserire il cestello di cottura **21** nella caraffa **6**.
4. Chiudere la caraffa **6** con il coperchio della caraffa **25** e il coperchio dell'apertura di riempimento della caraffa incl. scala di misurazione **26** .
5. Impostare il tempo desiderato.
6. Ruotare il termostato **13** verso destra fino a che sul display **8** compare il simbolo di emissione del vapore "SF" ("extra Steam").



7. Selezionare il livello di velocità 1.
8. Premere il tasto "ON/OFF" **11**.

L'apparecchio si avvia.

Per estrarre il cestello di cottura **21** al termine della cottura a vapore fare riferimento a "7.8 Utilizzo della spatola" a pagina 40.

8.4 Verifica del grado di cottura

Accertarsi che gli alimenti non cuociano troppo a lungo, altrimenti la verdura si affloscia e la carne e il pesce possono diventare secchi e duri.



Avvertenza! L'apertura involontaria del coperchio **1** o **25** durante il funzionamento può provocare una fuoriuscita improvvisa di vapore bollente.

Per verificare il grado di cottura durante il funzionamento procedere come segue:

1. Aprire con cautela il coperchio dei cestelli vapore **1** ovvero il coperchio della caraffa **25**.

   Durante l'apertura del coperchio prestare attenzione a non essere investiti dal getto di vapore bollente.
2. Togliere completamente il coperchio.
3. Verificare con uno stecchino o con una forchetta il grado di cottura degli alimenti:
   - Se il cibo è cotto, premere il tasto "ON/OFF" **11** per spegnere l'apparecchio.
   - Se il cibo non è ancora cotto richiudere con il coperchio e far proseguire la cottura.

8.5 Protezione contro il surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione da surriscaldamento. Quando nella caraffa **6** non vi è più acqua e la temperatura di conseguenza aumenta eccessivamente, l'apparecchio si spegne automaticamente.

In tal caso sfilare la spina di rete e attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.

Quindi l'apparecchio può essere rimesso in funzione.

9. Consigli per la cottura a vapore

La cottura a vapore è il metodo più sano per cuocere gli alimenti. Preserva inalterati le sostanze nutritive e i colori degli alimenti, mantiene il sapore naturale e la croccantezza per la gioia degli intenditori. In questo modo è possibile utilizzare con parsimonia sale, olio e condimenti.

9.1 Utilizzo dei cestelli vapore

A seconda della necessità è possibile utilizzare soltanto il cestello vapore fondo **3** o entrambi i cestelli vapore.

Il cestello vapore piano **2** non può essere utilizzato senza il cestello vapore fondo **3**.

9.2 Preparazione di menù

Quando si prepara un menù completo e quindi si utilizzano più cestelli vapore uno sull'altro prestare attenzione a quanto segue:

- cuocere sempre carne e pesce nel cestello vapore inferiore, in modo che i liquidi di cottura non gocciolino sugli altri alimenti;
- cuocere l'alimento più pesante possibilmente nel cestello vapore inferiore.

9.3 Tempi di cottura a vapore

Per la cottura a vapore (vedere “8. Cottura a vapore” a pagina 42) fare riferimento ai seguenti tempi orientativi:

Alimento	Quantità	Tempo
Asparagi, interi	500 g	30 minuti
Broccoli, in rosette	500 g	15 minuti
Cabanossi	4 pezzi	20 minuti
Carote (fette spesse ca. 3 mm)	500 g	22 minuti
Cavolfiore, in rosette	500 g	40 minuti
Cavolini di Bruxelles, interi	500 g	40 minuti
Cavolo bianco (strisce larghe ca. 10 mm)	500 g	30 minuti
Cavolo rapa (pezzi larghi ca. 10 mm)	500 g	20 minuti
Champignon, a fette	250 g	12 minuti
Fagioli, verdi, interi	500 g	25 minuti
Filetto di merluzzo carbonaro (da 200 g, 2 cm di spessore)	1 – 4 pezzi	13 minuti
Filetto di pollo, in porzioni	500 g	10 minuti
Filetto di pollo, intero	150 g	20 minuti
Filetto di salmone (da 300 g, 3 – 4 cm di spessore)	1 – 4 pezzi	15 minuti
Filetto di tacchino, in porzioni	500 g	10 minuti
Filetto di tacchino, intero	150 g	20 minuti
Finocchio (pezzi larghi ca. 10 mm)	500 g	17 minuti

Alimento	Quantità	Tempo
Gamberi	250 g	22 minuti
Mini wurstel di carne magra, in budello	4 pezzi	10 minuti
Patate, piccole con buccia	800 g	35 minuti
Patate, sbucciate, divise in quarti	800 g	35 minuti
Peperone (strisce larghe ca. 10 mm)	500 g	12 minuti
Pesce intero (trota da 250 g)	1 – 2 pezzi	20 minuti
Piselli, surgelati	250 g	22 minuti
Polpette di macinato	500 g	30 minuti
Porro (anelli larghi ca. 10 mm)	500 g	15 minuti
Spinaci, freschi	500 g	20 minuti
Taccole, intere	200 g	12 minuti
Verdure al burro, surgelate	300 g	22 minuti
Zucchine (fette spesse ca. 5 mm)	500 g	17 minuti

- Si tenga presente che i tempi di cottura possono variare a seconda dell'alimento e che rappresentano solo valori orientativi.
- Se si desidera cuocere surgelati, in particolare carne o pesce, il dispositivo deve essere preriscaldato per 10 minuti: (vedere "8.1 Pre-riscaldamento" a pagina 42).
- Per gli alimenti surgelati, i tempi di cottura possono allungarsi fino al doppio dei valori sopra indicati. Pertanto, controllare regolarmente il grado di cottura (vedere "8.4 Verifica del grado di cottura" a pagina 44).

10. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio



Avvertenza! Per evitare il pericolo di folgorazioni, di lesioni o di danni:
- Estrarre la spina dalla presa di rete prima di ogni operazione di pulizia.
- Non immergere la base **17** in acqua.
- Si ricorda che le lame dell'inserto **20** sono molto affilate. Non toccare le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.

Attenzione! Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. L'apparecchio potrebbe risultarne danneggiato.

10.1 Pulizia della base dell'apparecchio

1. Pulire la base **17** con un panno umido. Eventualmente con l'aggiunta di detergente.
2. Risciacquare con acqua pulita.
3. Riutilizzare la base **17** solo quando si è asciugata completamente.

10.2 Pulizia della caraffa

1. Posizionare la caraffa **6** sull'apparecchio con l'inserto lame **20** montato.
2. Riempirla con acqua calda fino a circa metà.
3. Collocare il coperchio della caraffa **25** e il coperchio dell'apertura di riempimento della caraffa incl. scala di misurazione **26**.
4. Inserire la spina in una presa di rete idonea (vedere "3. Dati tecnici" a pagina 29).
5. Premere più volte il tasto turbo **9**.
6. Prelevare la caraffa **6** dall'apparecchio.
7. Gettare l'acqua.

   La caraffa **6** è ora pre-pulito.
8. Rimuovere l'inserto lame **20** (vedere "7.2 Montaggio e smontaggio dell'inserto lame" a pagina 37).
9. Lavare la caraffa **6** a mano nel lavello con acqua e sapone.
10. Risciacquare la caraffa **6** con acqua pulita.
11. Lasciare asciugare la caraffa **6** completamente prima di riutilizzarla.

10.3 Pulizia degli accessori



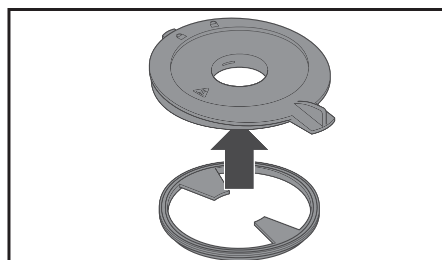
Avvertenza! L'inserto lame **20** ha lame molto affilate. Osservare le seguenti indicazioni per evitare di provocare o subire lesioni.

- Tenere conto che le lame dell'inserto **20** sono molto affilate. Non toccare le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.
- Durante la pulizia manuale l'acqua deve essere così chiara da consentire di vedere bene l'inserto lame **20** per evitare di ferirsi con le lame affilate.

1. Rimuovere l'inserto lame **20** dalla caraffa **6** (vedere "7.2 Montaggio e smontaggio dell'inserto lame" a pagina 37).
2. Rimuovere la guarnizione dell'inserto lame **19** dall'inserto lame **20**.
3. Rimuovere la guarnizione del coperchio della caraffa **24** dal coperchio della caraffa **25**.
4. Rimuovere la guarnizione del recipiente di raccolta della condensa **5** dal recipiente di raccolta della condensa **4**.
5. Lavare tutti gli accessori a mano nel lavello.
6. Lasciare asciugare completamente tutti i pezzi.
7. Inserire la guarnizione del recipiente di raccolta della condensa **5** nel recipiente di raccolta della condensa **4**.

   Indicazione: La guarnizione del recipiente di raccolta della condensa **5** deve essere inserita in modo che la scritta "BACK" non sia più visibile.
8. Inserire la guarnizione del coperchio della caraffa **24** nel coperchio della caraffa **25**.

   Indicazione: Inserire la guarnizione del coperchio della caraffa **24** in modo che il lato liscio sia rivolto verso l'interno.



9. Collocare nuovamente la guarnizione dell'inserto lame **19** nell'inserto lame **20**.

10.4 Lavare in lavastoviglie

I seguenti componenti possono essere lavati in lavastoviglie:

- Caraffa **6**
- Coperchio dell'apertura di riempimento della caraffa incl. scala di misurazione **26**
- Coperchio della caraffa **25** senza guarnizione del recipiente di raccolta della condensa **24**
- Inserto lame **20** senza guarnizione del coperchio della caraffa **19**
- Cestello di cottura **21**
- Accessorio mixer **22**
- Spatola **23**
- Recipiente di raccolta della condensa **4** senza guarnizione del recipiente di raccolta della condensa **5**
- Cestello vapore, fondo **3**
- Cestello vapore, piano **2**
- Coperchio dei cestelli vapore **1**

In nessun caso i seguenti componenti devono essere lavati in lavastoviglie:

- Base **17**
- Tutte le guarnizioni

10.5 Rimozione del calcare

Soprattutto durante la cottura a vapore con acqua calcarea, sui componenti utilizzati, in particolare all'interno della caraffa **6**, possono formarsi depositi di calcare.

1. I depositi di calcare di lieve entità possono essere rimossi con un panno imbevuto di normale aceto per uso domestico.
2. Sciacquare con acqua pulita.

Se i depositi di calcare sono consistenti, è necessario rimuoverli il prima possibile per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio. I depositi di calcare possono ridurre sensibilmente le prestazioni dell'apparecchio.

Attenzione! Non utilizzare i prodotti anticalcare comunemente reperibili in commercio, né il comune aceto alimentare o l'essenza di aceto.

3. Per rimuovere i depositi di calcare ostinati consigliamo di utilizzare 500 ml di aceto da tavola bianco, diluito con 500 ml di acqua bollente in un recipiente adatto, ad esempio una ciotola di plastica, e lasciato agire sui componenti incrostati per 30 minuti.

Avviso: se lasciata agire per un tempo più lungo, l'efficacia anticalcare della soluzione non aumenta; anzi, nel tempo può danneggiare i componenti.

4. Sciacquare con acqua pulita.

- Lasciare asciugare completamente i pezzi prima di riutilizzarli.

10.6 Ordinazione delle guarnizioni

La guarnizione del coperchio della caraffa **24**, la guarnizione dell'inserto lame **19** e la guarnizione del recipiente di raccolta della condensa possono essere ordinate presso il **5** nostro centro d'assistenza (vedere " Centro d'assistenza" a pagina 53).

11. Guasti, causa, eliminazione

11.1 Guasti durante il funzionamento

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio non si avvia	Caraffa **6** non inserita correttamente	Inserire correttamente la caraffa **6** (vedere "7.3 Inserimento della caraffa" a pagina 38)
	Coperchio **25** della caraffa **6** non inserito correttamente	Inserire correttamente il coperchio **25** (vedere "7.5 Montaggio del coperchio della caraffa" a pagina 38)
	Alimentazione di corrente assente	Controllare la spina di rete e event. il fusibile
	Tensione di alimentazione errata	Accertarsi della tensione corretta (vedere "6.1 Alimentazione elettrica" a pagina 34)

Problema	Causa	Soluzione
Liquido sotto l'apparecchio	Inserto lame **20** non inserito correttamente e non ermetico	Inserire correttamente l'inserto lame **20** (vedere "7.2 Montaggio e smontaggio dell'inserto lame" a pagina 37)
	Guarnizione dell'inserto lame **19** difettosa	Inserire una nuova guarnizione **19** (vedere "10.6 Ordinazione delle guarnizioni" a pagina 48)
	Il liquido è fuoriuscito dalla caraffa **6** ed è defluito dal foro di troppo pieno nella base **17** sul piano di appoggio (vedere "6.9 Troppo pieno" a pagina 36)	Quando si mixano liquidi al livello 10, oppure quando si preme il tasto turbo **9**, la caraffa **6** può contenere al massimo 1 litro di liquidi; in caso contrario, potrebbe verificarsi la fuoriuscita del contenuto. Se il funzionamento avviene a un livello di velocità inferiore a 10, nella caraffa possono essere introdotti al massimo 2 l di liquidi.
Coperchio **25** per caraffa **6** non ermetico	Guarnizione **24** non inserita correttamente	Inserire correttamente la guarnizione **24** (vedere "10.3 Pulizia degli accessori" a pagina 47)
	Guarnizione **24** difettosa	Inserire una nuova guarnizione **24** (vedere "10.6 Ordinazione delle guarnizioni" a pagina 48)
Impossibile regolare la temperatura	È stato selezionato il livello di velocità 4 - 10	Selezionare il livello di velocità 0 - 3 (vedere "6.6 Impostazione della velocità" a pagina 35)
Impossibile selezionare un livello di velocità superiore a 3	Vi è una temperatura impostata	Impostare la temperatura su 0

11.2 Messaggi di errore sul display

Spia	Causa	Soluzione
E3	Caraffa **6** troppo piena	Diminuire il contenuto
	Coperchio della caraffa **6** non chiuso correttamente	Chiudere correttamente il coperchio (vedere “7.5 Montaggio del coperchio della caraffa” a pagina 38)
HHH	Caraffa **6** non inserita correttamente nella base **17**	Inserire correttamente la caraffa **6** (vedere “7.3 Inserimento della caraffa” a pagina 38)
	Caraffa **6** rimossa durante il funzionamento	Arrestare l'apparecchio prima di rimuovere la caraffa **6** (vedere “6.7 Avvio e arresto dell'apparecchio” a pagina 36)
LLL	Errore nell'elettronica	Contattare il nostro centro d'assistenza (ved. “Centro d’assistenza” a pagina 53)
	È stata raggiunta la temperatura impostata (vedere “6.4 Impostazione della temperatura” a pagina 35)	Non è necessario intervenire

12. Smaltimento

12.1 Apparecchio



Il simbolo con il bidone della spazzatura su ruote depennato significa che nell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito nella spazzatura differenziata. Ciò vale sia per il prodotto che per tutti gli accessori contrassegnati con lo stesso simbolo. I prodotti contrassegnati non possono essere smaltiti nei rifiuti normali, ma devono essere consegnati ad un ufficio accettazione di riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il riciclaggio aiuta a ridurre notevolmente il consumo di materie grezze e

soprattutto l'inquinamento ambientale. Rispettare scrupolosamente le disposizioni in materia di smaltimento in vigore nel proprio paese.

12.2 Imballaggio

Per smaltire l'imballaggio osservare le normative in materia ambientale specifiche del paese.

13. Garanzia di HOYER Handel GmbH

Gentile cliente,

questo apparecchio è accompagnato da una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. In caso di difetti del prodotto può far valere i Suoi diritti nei confronti del venditore come previsto dalla legge. Tali diritti di legge non sono limitati dalla nostra garanzia, descritta di seguito in dettaglio.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia ha inizio dalla data di acquisto. Conservare pertanto lo scontrino di cassa originale, in quanto documento comprovante l'acquisto.

Se entro tre anni dalla data di acquisto di questo prodotto insorge un difetto di materiale o di fabbricazione, ci impegniamo a riparare o a sostituire a nostra scelta il prodotto. La prestazioni di garanzia presuppone, entro il termine di tre anni, la presentazione dell'apparecchio difettoso e della prova di acquisto (scontrino di cassa) e una breve descrizione scritta del difetto e del momento in cui è insorto.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, ci impegniamo a rispedire il prodotto riparato o un nuovo prodotto. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e rivendicazioni per difetti

Il periodo di garanzia non viene prolungato dalla prestazione di garanzia. Questo vale anche per le parti sostituite e riparate. Eventuali danni o difetti riscontrati già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione. Dopo lo scadere del periodo di garanzia le riparazioni vengono effettuate a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto rispettando i più severi standard di qualità ed è stato scrupolosamente testato prima della spedizione.

La garanzia copre i difetti di materiale o di fabbricazione. Non si estende alle parti del prodotto soggette a normale usura e considerate pertanto parti usurabili, né ai danni ai componenti più fragili, ad es. interruttori, batterie o parti in vetro.

La garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, utilizzato o sottoposto a manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo conforme del prodotto è necessario attenersi a tutte le avvertenze contenute nelle istruzioni per l'uso.

Sono assolutamente da evitare gli utilizzi e le azioni che le istruzioni per l'uso sconsigliano.

Il prodotto è concepito esclusivamente per l'uso privato, non per quello commerciale.

La garanzia decade in caso di utilizzo indebito e non conforme, uso della forza e interventi non effettuati dal nostro centro d'assistenza autorizzato.

Svolgimento della garanzia

Per garantire una rapida evasione della richiesta del cliente, si consiglia di attenersi alla procedura seguente:

- Per tutte le richieste tenere a disposizione il numero di articolo (per questo apparecchio: IAN 93471) e lo scontrino di cassa comprovante l'acquisto.
- Il numero di articolo si trova sulla targhetta dati, inciso, sul frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure sull'adesivo sul retro o sulla parte inferiore dell'apparecchio.
- In caso di errori di funzionamento o altri difetti, contattare dapprima telefonicamente o per e-mail il centro d'assistenza riportato di seguito.
- Il prodotto difettoso può essere spedito gratuitamente all'indirizzo di assistenza fornito, allegando la prova di acquisto (scontrino di cassa) e indicando in cosa consiste il difetto e quando è stato riscontrato.



Su www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e tanti altri manuali, video dei prodotti e software.



Centro d'assistenza

(IT) Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: hoyer@lidl.it

(MT) Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

(CH) Assistenza Svizzera
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 93471



Fornitore

Nota bene: l'indirizzo seguente **non è l'indirizzo d'assistenza.** Contattare dapprima il centro d'assistenza indicato sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Germania

Índice

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de grande qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém indicações importantes a respeito da sua segurança, utilização e eliminação.

Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as indicações de utilização e de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nos campos de aplicação indicados.

Caso entregue o aparelho a terceiros, faça-o acompanhar da respetiva documentação.

1. Descrição do aparelho

1.1 Campo de aplicação

O robô de cozinha SilverCrest SKMH 1100 A1 serve para misturar, bater, mexer, picar, triturar, passar, emulsionar, cozinhar a vapor, estufar e preparar alimentos.

Neste manual de instruções encontram-se descritas as funções essenciais, como misturar, triturar e cozinhar a vapor. No livro de receitas fornecido em conjunto encontrará indicações sobre como preparar pratos especiais.

Este aparelho só pode ser usado em espaços secos. Não pode ser usado no exterior nem em espaços húmidos.

Este aparelho foi concebido para utilização doméstica e não para uso comercial.

O aparelho não foi concebido para:

- a utilização em cozinhas para colaboradores de lojas, escritórios e outras áreas comerciais,
- a utilização em propriedades rurais,
- clientes em hotéis, motéis e outros espaços residenciais,
- estabelecimentos de alojamento e pequeno-almoço.

1.2 Material fornecido

- 1 robô de cozinha, aparelho básico
- 1 copo de mistura, com:
  – lâminas
  – tampa do copo de mistura
  – tampa da abertura de enchimento do copo de mistura com escala de medição
- 1 cesto
- 1 borboleta
- 1 espátula
- 1 acessório de cozinhar a vapor, composto por:
  – tabuleiro de recolha da água de condensação
  – unidade de vapor, funda
  – unidade de vapor, rasa
  – tampa das unidades de vapor
- 1 Manual de instruções
- 1 Livro de receitas

2. Designação das peças (ver página desdobrável)

1 Tampa das unidades de vapor
2 Unidade de vapor, rasa
3 Unidade de vapor, funda
4 Tabuleiro de recolha da água de condensação
5 Junta do tabuleiro de recolha da água de condensação
6 Copo de mistura
7 Indicador de funcionamento
  – vermelho: o aparelho encontra-se ligado à alimentação de corrente, mas não está em funcionamento
  – azul: o aparelho está em funcionamento
8 Mostrador
9 Tecla Turbo "TURBO"
10 Regulador do tempo "TIME"
11 Tecla "ON/OFF"
12 Regulador de velocidade "SPEED"
13 Regulador de temperatura "TEMP".
14 Encaixe para o copo de mistura
15 Orifício de descarga
16 Encaixe
17 Aparelho básico
18 Ventosas
19 Junta das lâminas
20 Lâminas
21 Cesto
22 Borboleta
23 Espátula
24 Junta da tampa do copo de mistura
25 Tampa do copo de mistura
26 Tampa da abertura de enchimento do copo de mistura com escala de medição

3. Dados técnicos

Alimentação de tensão:	230 V~ / 50 Hz
Potência:	máx. 1100 Watt; Batedeira: 500 Watt cozinhar: 1000 Watt
Classe de proteção:	I
Quantidade de enchimento máxima do copo de mistura **6**:	2 litros



4. Indicações de segurança

4.1 Explicação de termos

Encontrará os seguintes sinais de advertência neste manual de instruções:



Aviso!
Risco elevado: não considerar o aviso pode constituir perigo para a integridade física e para a vida.

Cuidado!
Risco médio: não considerar o aviso pode provocar danos materiais.

Indicação:
Risco reduzido: ter em atenção determinados factos durante o manuseamento do aparelho.

4.2 Indicações especiais para este aparelho



Aviso! Respeite as seguintes indicações, a fim de evitar ferimentos ou danos.

- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação à rede devem ser mantidos fora do alcance das crianças.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e/ou conhecimentos, sob supervisão e se tiverem sido instruídos relativamente à forma segura de utilizar o aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.
- O aparelho deve ser sempre desligado da rede, quando não está sob vigilância e antes de ser montado ou desmontado e antes de ser limpo.
- O aparelho deve ser desligado no interruptor e desligado da rede antes de o acessório ser substituído ou colocado.
- Tenha em atenção que as lâminas **20** estão muito afiadas:
  - Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas, para evitar cortar-se.
  - Ao lavar à mão, a água deve estar suficientemente transparente para que possa ver bem as lâminas **20** e não se cortar nas lâminas muito afiadas.
  - Ao esvaziar o copo de mistura **6**, tenha atenção para não tocar nas lâminas **20**.
  - Ao retirar e colocar as lâminas **20**, tenha atenção para não tocar na área cortante.
- Na função Turbo (ver "6.8 Função Turbo" na página 62), o copo de mistura **6** não pode conter ingredientes quentes. Estes podem ser projetados e provocar escaldões.
- O aparelho não pode ser operado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto em separado, como por exemplo uma tomada com controlo remoto .
- Nunca mergulhe o aparelho básico **17** em água.
- Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos, corrosivos ou que risquem. Caso contrário, o aparelho pode ficar danificado.

4.3 Notas genéricas

- Leia cuidadosamente este manual de instruções antes de passar à utilização. Elas são parte integrante do aparelho e têm de estar sempre à disposição.
- Use o aparelho exclusivamente para o campo de aplicação descrito (ver "1.1 Campo de aplicação" na página 54).

- Certifique-se de que a tensão de rede necessária (ver placa de características no aparelho) corresponde à sua.
- Lembre-se de que, nestes casos, a garantia perde a validade e não nos responsabilizamos se forem utilizados acessórios não recomendados neste manual de instruções ou se durante as reparações não forem exclusivamente utilizadas peças sobressalentes originais. Isto também é válido no caso de reparações efetuadas por pessoas não qualificadas. Os dados de contacto encontram-se em "Service-Center" na página 78.
- Em caso de eventuais falhas de funcionamento dentro do período de garantia, só o Service-Center poderá efetuar a reparação do aparelho. Caso contrário, a garantia do produto perderá a sua validade.

4.4 Proteção contra choques elétricos



Aviso! As seguintes indicações de segurança servem para o proteger contra um choque elétrico.

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada de rede com contacto de proteção, uma vez que a proteção contra choques elétricos depende disso.
- Se o aparelho estiver danificado, o aparelho não pode ser utilizado. Neste caso, mande reparar o aparelho por pessoal especializado qualificado. Os dados de contacto encontram-se em "Service-Center" na página 78.
- Se o cabo de ligação à rede deste aparelho for danificado, este tem de ser reparado pelo fabricante ou por pessoal qualificado para evitar perigos.
- Assegure-se de que a sua corrente elétrica corresponde aos dados técnicos do aparelho (ver "3. Dados técnicos" na página 55).
- Não permita em caso algum a infiltração de água ou outros líquidos no aparelho básico **17**. Por isso:
  – Nunca o utilize no exterior
  – Nunca mergulhe o aparelho básico **17** em água
  – Nunca coloque recipientes com líquidos, como copos com água, jarras, etc. em cima do aparelho
  – Nunca o utilize em ambientes muito húmidos
  – Nunca o utilize junto a um lava-loiças, a uma banheira, a um duche ou a uma piscina, pois podem entrar salpicos de água para dentro dele.

  Se, mesmo assim, chegarem a entrar líquidos no aparelho, puxe imediatamente a ficha de rede e mande reparar o aparelho por pessoal especializado qualificado. Os dados de contacto encontram-se em "Service-Center" na página 78.
- Nunca toque no aparelho, no cabo de ligação à rede ou na ficha de rede com as mãos húmidas.
- Desligue sempre o cabo de ligação à rede pegando na ficha. Nunca puxe pelo cabo de ligação à rede .
- Certifique-se de que o cabo de ligação à rede não é dobrado nem esmagado.
- Mantenha o cabo de ligação à rede afastado de superfícies quentes (p. ex. placa de fogão).
- Se não utilizar o aparelho durante um período prolongado, desligue a respetiva ficha da tomada. Só depois é que o aparelho fica totalmente sem corrente.
- Evite sempre utilizar uma extensão. A sua utilização só é permitida em condições muito específicas:

– Tem de ser adequada para a intensidade de corrente do aparelho.
– A extensão não deve ficar "suspensa": não deve ficar disposta de forma a que alguém possa tropeçar nela, nem ficar ao alcance das crianças.
– A extensão nunca pode apresentar danos.
– Além deste aparelho, não devem ser ligados outros aparelhos à tomada de rede, uma vez que isto pode provocar uma sobrecarga na rede elétrica (as tomadas múltiplas são proibidas!).

4.5 Proteção contra o perigo de incêndio



Aviso! Uma vez que o aparelho funciona com elevadas temperaturas, respeite as seguintes indicações de segurança para que não possa ocorrer um incêndio.

- Para evitar o sobreaquecimento, nunca cubra o aparelho. Assegure-se sempre de que o ar pode entrar e sair livremente. Caso contrário, pode haver uma acumulação de calor no aparelho.

4.6 Proteção contra ferimentos



Aviso! Respeite as seguintes indicações, a fim de evitar ferimentos.

- Certifique-se de que o cabo de ligação à rede nunca se encontra disposto de forma a que alguém tropece nele, fique preso ou opise.
- Durante o funcionamento, evite o contacto com as peças giratórias do aparelho, como as lâminas **20** ou a borboleta **22**. As mãos e os cabelos podem ser puxados pelo aparelho e provocar ferimentos.
- Desligue a ficha de rede da tomada antes de cada limpeza e cada vez que trocar de acessório.
- Lembre-se de que as superfícies do aparelho poderão aquecer durante o funcionamento:
  – Para pegar no tabuleiro de recolha de água de condensação **4**, nas unidades de vapor **3** ou **2** na tampa das unidades de vapor **1** durante o funcionamento, use sempre pegas protetoras ou luvas de cozinha.
  – Antes de deslocar o aparelho para outro local, deixe-o arrefecer primeiro.
- O aparelho funciona com vapor quente. Para evitar escaldões:
  – Evite sempre que possível abrir a tampa da unidade de vapor durante o processo de cozedura, uma vez que ocorre a saída de vapor;
  – Tenha atenção à saída de vapor quente pelas aberturas de vapor da tampa das unidades de vapor **1** . Nunca cubra estes orifícios, caso contrário, poderá formar-se no aparelho uma acumulação de vapor que sairá de modo repentino no momento da abertura;
  – Se pretender abrir a tampa das unidades de vapor **1**, abra primeiro um pouco pela parte de trás, para desviar de si a onda de vapor que sai.

4.7 Para a segurança das crianças



Aviso! Na maior parte das vezes, as crianças não conseguem avaliar corretamente os perigos, podendo sofrer ferimentos. Por isso, preste atenção ao seguinte:

- Este aparelho só pode ser utilizado sob a vigilância de um adulto para garantir que não se brinque com o aparelho.

- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças, para que estas não brinquem com o aparelho nem o possam puxar para baixo através do cabo de ligação à rede.
- A película da embalagem também pode representar um perigo fatal para as crianças. As películas da embalagem não são um brinquedo.

4.8 Danos materiais

Cuidado! Para evitar danos materiais, respeite as seguintes disposições.

- Coloque o aparelho sempre sobre uma superfície plana, seca, antiderrapante e impermeável, para que não possa tombar nem escorregar para baixo.
- Não coloque o aparelho sobre uma placa de fogão quente.
- Nunca utilize a borboleta **22** e o copo de mistura **6** sem conteúdo. O motor pode sobreaquecer.
- A borboleta **22** só pode ser utilizada com os níveis de velocidade de 1 a 4.
- A tecla Turbo não pode ser utilizada quando está a ser utilizada a borboleta **22**.
- Utilize o copo de mistura **6** apenas com a tampa do copo de mistura **25** colocada, caso contrário pode ser projetado líquido para fora.
- Não mova o aparelho enquanto ainda houver alimentos ou massa no aparelho.
- Não encha excessivamente o copo de mistura **6**, caso contrário o conteúdo pode ser projetado para fora. O líquido deitado por fora escorre para a base, razão porque esta tem de ser impermeável.
- Ao cozinhar a vapor, certifique-se sempre de que o nível de água do aparelho não se encontra demasiado elevado ou demasiado reduzido.
- Nunca coloque o aparelho diretamente por baixo de um armário suspenso, uma vez que o vapor é libertado para cima e o móvel poderá ficar danificado.
- Utilize apenas água potável limpa para a formação de vapor.
- O fabricante ou o importador não se responsabiliza por danos decorrentes de uma alimentação de corrente insuficiente ou de uma instalação elétrica incorreta no edifício. Em caso de dúvida, consulte um eletricista qualificado.

5. Remoção da embalagem e instalação

Durante o fabrico, é aplicada em muitas peças uma película fina de óleo para sua proteção. Antes da primeira utilização, coloque o aparelho a funcionar sem alimentos, para eliminar os resduos que eventualmente possam existir.

Indicação: durante as primeiras utilizações, o aquecimento do motor pode originar odores ligeiros. Isto é normal. Certifique-se de que existe ventilação suficiente.

1. Retire as peças individuais da embalagem.
2. Verifique se as peças individuais estão completas (ver "1.2 Material fornecido" na página 55) e não estão danificadas.
3. Limpe bem o aparelho antes da primeira utilização (ver "10. Limpeza e manutenção do aparelho" na página 72).

4. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, seca, antiderrapante e impermeável, para que não possa tombar nem escorregar para baixo.

Cuidado! O líquido deitado por fora escorre para a base, razão porque esta tem de ser impermeável.

O aparelho está agora pronto a funcionar.

6. Operar o aparelho

Por motivos de segurança, os ajustes descritos neste capítulo só podem ser selecionados quando o aparelho estiver completamente montado (ver "7. Utilização do copo de mistura" na página 63 ou "8. Cozinhar a vapor" na página 68).

6.1 Ligar à alimentação de corrente

1. Ligue a ficha de rede a uma tomada adequada (ver "3. Dados técnicos" na página 55):
   – O indicador de funcionamento **7** acende a vermelho;
   – O mostrador **8** acende-se e mostra todos os símbolos de comando. Todos os valores que podem ser regulados estão a "0".



   – Ouve-se um sinal acústico.

6.2 Indicações

No mostrador **8** são exibidos todos os ajustes e valores de funcionamento.

A iluminação do mostrador **8** apaga-se após algum tempo. A iluminação do mostrador **8** acende-se novamente logo que é premida uma tecla ou ao rodar um botão regulador.

O indicador de funcionamento **7** mostra o estado de funcionamento do aparelho:
– vermelho: o aparelho encontra-se ligado à alimentação de corrente, mas não está em funcionamento;
– azul: o aparelho está em funcionamento.

6.3 Ajuste do tempo

O regulador do tempo "TIME" **10** permite regular o tempo de cozedura ou de preparação dos alimentos:

Regulador do tempo "**-**" **10**: reduzir o tempo

Regulador do tempo "**+**" **10**: aumentar o tempo

- O tempo pode ser regulado entre 1 segundo e 60 minutos;
- O tempo regulado é indicado no mostrador **8**;

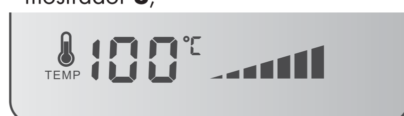


- Após o início do funcionamento, o tempo é contado de forma decrescente;
- O tempo pode ser alterado durante o funcionamento;
- Quando o tempo definido termina:
  – o aparelho para;
  – é emitido um sinal acústico.

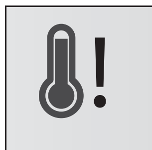
6.4 Ajuste da temperatura

A temperatura para cozinhar é regulada rodando o regulador de temperatura "TEMP." **13**:

- A temperatura pode ser regulada entre 37 °C e 100 °C;
- A temperatura regulada é indicada no mostrador **8**;



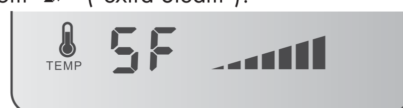
- Logo que a temperatura selecionada é alcançada, ouve-se um sinal acústico e aparece o símbolo correspondente;



- A temperatura pode ser alterada durante o funcionamento;
- Se o nível de velocidade estiver ajustado para um valor superior a 3, a função de aquecimento é bloqueada e não é possível regular uma temperatura.

6.5 Cozinhar a vapor

Para cozinhar a vapor, rode o regulador de temperatura **13** para a direita, até o mostrador **8** indicar a formação de vapor com "SF" ("extra Steam").



Leia o procedimento exato como cozinhar a vapor, em "8. Cozinhar a vapor" na página 68.

6.6 Ajuste da velocidade

A velocidade é regulada rodando o regulador de velocidade "SPEED" **12**:

- A velocidade pode ser regulada em 10 níveis:
  – Níveis 1 - 4: para a borboleta **22**;
  – Níveis 1 - 10: para as lâminas **20**.

  Cuidado!

  – A borboleta **22** só pode ser utilizada com os níveis de velocidade de 1 a 4.
  – Ao misturar líquidos no nível 10, o copo de mistura **6** não pode conter mais de 1 litro, caso contrário, poderá ser projetado líquido para fora (ver "7. Utilização do copo de mistura" na página 63). Nos níveis de velocidade inferiores a 10, o copo de mistura pode conter até no máximo 2 l.
- O nível de velocidade regulado é indicado no mostrador **8**;



- O nível de velocidade pode ser alterado durante o funcionamento;
- Se alterar a velocidade para "0" durante o funcionamento, o aparelho para;
- Se uma temperatura tiver sido alterada, estão disponíveis apenas os níveis de velocidade 1 - 3.

Indicações:

- Se selecionar um nível de velocidade entre 7 e 10, o aparelho vai primeiro só até ao nível 6 e aumenta depois gradualmente a velocidade até ao nível selecionado. Desta forma evita-se que seja projetado líquido para fora do copo de mistura **6** devido a uma aceleração brusca.
- Quando o copo de mistura **6** está muito cheio, a velocidade poderá ser reduzida automaticamente. Para o efeito, a rotação das lâminas **20** é interrompida em intervalos de

2 segundos, para proteger o motor contra sobreaquecimento.

6.7 Colocar o aparelho em funcionamento e parar o aparelho

Depois de ter regulado os valores do tempo, da temperatura e da velocidade, coloque o aparelho em funcionamento premindo a tecla "ON/OFF" **11**.

Premindo a tecla "ON/OFF" **11** novamente, é interrompido um processo de preparação de alimentos que esteja em curso.

6.8 Função Turbo



Atenção!
Na função Turbo o copo de mistura **6** não pode conter ingredientes quentes. Estes podem ser projetados e provocar escaldões.

Cuidado!
- Ao misturar líquidos, o copo de mistura **6** não pode conter mais de 1 litro, caso contrário, poderá ser projetado líquido para fora.
- Ao utilizar esta função, segure a tampa da abertura de enchimento do copo de mistura com escala de medição **26**;
- Mantenha a tecla Turbo **9** pressionada durante um máximo de 10 segundos;
- Nunca utilize esta função, se estiver a utilizar a borboleta **22**.

Com a função Turbo, pode selecionar o nível de velocidade 10 (máximo) durante um curto espaço de tempo. Serve, por exemplo, para triturar rapidamente nozes, ervas ou cebolas em pequenas quantidades.

1. Prima a tecla "ON/OFF" **11**.

   No mostrador pisca o símbolo de velocidade.

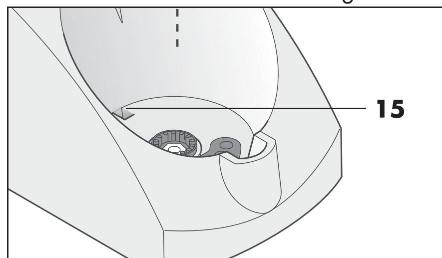


2. Prima a tecla Turbo **9**.

Indicações:
- A função Turbo só funciona sem um nível de velocidade selecionado.
- A velocidade é aumentada instantaneamente para o nível 10 (máximo). A aceleração não é gradual, como sucede quando a velocidade é selecionada através do regulador de velocidade **12** (ver "6.6 Ajuste da velocidade" na página 61).

6.9 Descarga

No encaixe para o copo de mistura **14** encontra-se um orifício de descarga **15**.

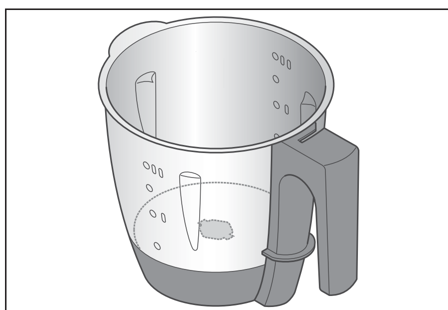


Se sair líquido do copo de mistura **6**, este não se acumula no aparelho básico **17**, podendo sair através do orifício de descarga **15** para a base.

7. Utilização do copo de mistura

Nota: Neste manual de instruções encontram-se descritas as funções essenciais, como misturar, triturar e cozinhar a vapor. No livro de receitas fornecido em conjunto encontrará indicações sobre como preparar pratos especiais.

7.1 Marcações no copo de mistura



O copo de mistura **6** possui na parte interior marcações para a quantidade de enchimento:

Marcação mais abaixo: 0,5 litros

Marcação mais acima: 2 litros, correspondendo à quantidade de enchimento máxima permitida.

Marcações médias: 1,0 e 1,5 litros

Cuidado! Ao misturar líquidos no nível 10 ou com a tecla Turbo **9**, o copo de mistura **6** não pode conter mais de 1 litro, caso contrário, poderá ser projetado líquido para fora. Nos níveis de velocidade inferiores a 10, o copo de mistura pode conter até no máximo 2 l.

Indicação: Para alguns trabalhos, não deve haver líquido insuficiente no copo de mistura **6**, para que o aparelho possa funcionar corretamente. Assim, por exemplo, para bater natas deve utilizar pelo menos 200 ml, e para bater claras de ovos deve bater pelo menos duas.

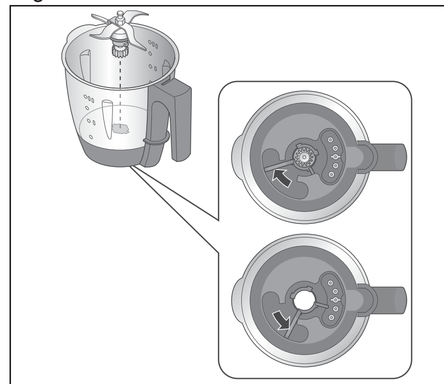
7.2 Colocar e remover as lâminas

O copo de mistura **6** nunca pode ser utilizado sem as lâminas **20**, porque as lâminas **20** servem para vedar o copo de mistura **6** em baixo.



Aviso! Tenha em atenção que as lâminas **20** estão muito afiadas. Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas, para evitar cortar-se.

Para remover as lâminas **20**, proceda da seguinte forma:



1. Coloque o copo de mistura **6** na horizontal.
2. Acione a alavanca de desbloqueio na parte de baixo do copo de mistura **6**, de modo a que aponte para o símbolo de cadeado aberto.
3. Retire as lâminas **20** com cuidado.

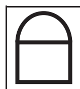
Para colocar as lâminas **20** proceda da seguinte forma:

4. Coloque o copo de mistura **6** na horizontal.
5. Coloque as lâminas **20** por dentro. Tenha em atenção que as duas saliências no pé das lâminas **20** têm de passar através das duas aberturas no fundo do copo de mistura **6**.

Cuidado!

- Certifique-se de que a junta de borracha **19** das lâminas **20** fica bem assente, caso contrário o conteúdo poderá derramar-se.

6. Para bloquear as lâminas **20**, acione a alavanca de desbloqueio na parte de baixo do copo de mistura **6**, de modo a que aponte para o símbolo de cadeado fechado.



Indicação: corte os pedaços grandes em pedaços mais pequenos com um comprimento longitudinal de cerca de 3 - 4 cm. Caso contrário, os pedaços grandes podem ficar entalados nas lâminas.

7.3 Colocar o copo de mistura

1. Coloque o copo de mistura **6** no encaixe **14**.
2. Empurre o copo de mistura **6** ligeiramente para baixo, até ele engatar no acionamento por rodas dentadas.

   Indicações:

   – Se as rodas dentadas não engrenarem entre si, não permitindo empurrar o copo de mistura **6** para baixo, abane um bocado, para que a roda dentada do copo de mistura **6** para o encaixe**14**.
   – Se o copo de mistura **6** não estiver assente corretamente, um mecanismo de segurança impede o funcionamento do aparelho.

7.4 Colocar e remover a borboleta

A borboleta **22** é encaixada nas lâminas **20**:

- A borboleta **22** deve poder ser colocada por completo sem resistência. Se tal não for o caso, rode a borboleta **22** 90° e coloque-a novamente;
- As asas da borboleta **22** encontram-se nos espaços intermédios das lâminas;

Cuidado!

– A borboleta **22** só pode ser utilizada com os níveis de velocidade de 1 a 4.
– A tecla Turbo não pode ser utilizada quando está a ser utilizada a borboleta **22**.
– Quando está a ser utilizada a borboleta **22**, não se pode usar a espátula **23**, porque poderia entrar na borboleta **22**;
– Ao adicionar alimentos, tenha em atenção para que estes não bloqueiem a borboleta **22**.
– A borboleta **22** não é adequada para amassar massa compacta, como por exemplo massa de pizza ou massa de pão. Para este efeito utilize as lâminas **20**.

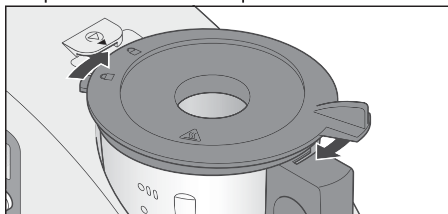
Para remover a borboleta **22**, puxe-a para cima.

7.5 Colocar a tampa do copo de mistura

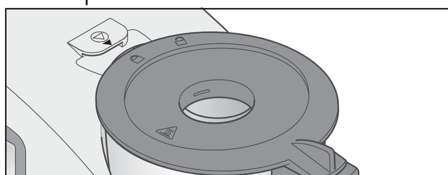
A tampa do copo de mistura **25** só pode ser colocada se o copo de mistura **6** tiver sido colocado corretamente.

1. Verifique se o vedante na tampa **24** do copo de mistura **25** está bem assente.
2. Coloque a tampa do copo de mistura **25** um pouco rodada sobre o copo de mistura **6**.

O símbolo de fechadura aberta aponta para a seta do bloqueio**16**.



3. Rode a tampa do copo de mistura **25** de forma a que o símbolo de fechadura fechada aponte para a seta do bloqueio **16** .



Indicações:

- O aparelho só pode ser colocado em funcionamento quando a tampa do copo de mistura **25** estiver colocada corretamente.
- Para facilitar o encaixe correto da tampa do copo de mistura **25** no bloqueio, carregue ligeiramente sobre o símbolo de fechadura ao rodar.
- Se a tampa do copo de mistura **25** não estiver corretamente colocada, aparece no mostrador o símbolo correspondente.



7.6 Uso da tampa da abertura de enchimento do copo de mistura com escala de medição

A tampa da abertura de enchimento do copo de mistura com escala de medição **26** serve em simultâneo de fecho do copo de mistura **6** e para a medição de ingredientes.

Para fechar o copo de mistura **6**, coloque a tampa da abertura de enchimento do copo de mistura com escala de medição **26** com a abertura virada para baixo na tampa do copo de mistura **25** e bloqueie-a, rodando-a para a direita.

Cuidado!

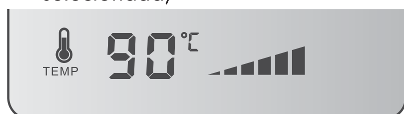
Antes de remover a tampa da abertura de enchimento do copo de mistura com escala de medição **26**, tem de reduzir a velocidade para o nível 1, 2 ou 3, para que não sejam projetados alimentos para fora.

Para adicionar ingredientes, a tampa da abertura de enchimento do copo de mistura com escala de medição **26** pode ser removida durante um curto espaço de tempo.

7.7 Cozer e guisar com o cesto

1. Encha pelo menos 500 ml e no máximo 2 litros de água no copo de mistura **6**:
   - Quando todos os alimentos estão cobertos com água, é feita uma cozedura;
   - Quando os alimentos não estão completamente cobertos com água, é feito um guisado.
2. Coloque os alimentos no cesto **21**.
3. Coloque o cesto **21** no copo de mistura **6**.
4. Feche o copo de mistura **6** com a tampa do copo de mistura **25** e com a tampa da abertura de enchimento do copo de mistura com escala de medição **26**.
5. Ajuste o tempo pretendido.
6. Ajuste a temperatura desejada no regulador de temperatura "TEMP." **13**.

– O mostrador **8** indica a temperatura selecionada;



7. Selecione o nível de velocidade 1.
8. Prima a tecla "ON/OFF" **11**.

O aparelho começa a funcionar.

7.8 Uso da espátula

A espátula **23** serve para mexer ingredientes e para retirar o cesto **21**.

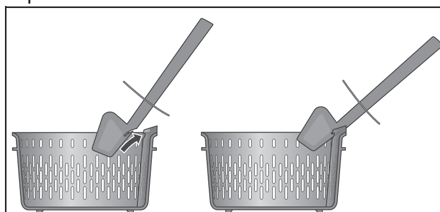
Cuidado!

– A espátula **23** não pode ser utilizada quando a borboleta **22** está a ser utilizada. A espátula **23** poderia ficar presa na borboleta **22**.
– Não utilize qualquer outro acessório de cozinha para mexer os ingredientes. O acessório poderia entrar nas lâminas e causar danos.
– A espátula **23** foi concebida de forma a não poder entrar em contacto com as lâminas **20**, mesmo quando estas se encontram em funcionamento.
– Mexa sempre **no sentido horário**.



A espátula **23** foi concebida de forma a que, quando rodada no sentido horário, não entre em contacto com as lâminas **20**, mesmo quando estas se encontram em funcionamento.

O gancho na parte de trás da espátula **23** permite retirar o cesto **21** quente, sem que seja necessário tocar nele.



7.9 Triturar

Ao usar as lâminas **20** para triturar alimentos (ver "7.2 Colocar e remover as lâminas" na página 63), aplicam-se os seguintes tempos de referência:

Alimentos	Quantidade	Nível	Tempo
Açúcar	200 g	Turbo	Premir até 6 vezes durante respetivamente 10 segundos. Ir verificando o estado do açúcar e triturar a gosto.
Alho	1 – 10 dentes	6	8 segundos

Alimentos	Quantidade	Nível	Tempo
Batatas (para panquecas de batata)	1000 g	5	15 segundos
Carne (congelada)	20 g – 200 g	7	20 – 30 segundos
Cebola	1 – 10 unidades	6	8 segundos
Cenouras (cortadas, aprox. 5 cm)	500 g	Turbo	premir brevemente 3x
Cereais, finos	50 g – 250 g	10	2 minutos
Cereais, grossos	50 g – 250 g	10	50 segundos
Chocolate/coberturas	200 g	8	30 segundos
Couve roxa	500 g	5	9 segundos
Couve-branca	500 g	5	9 segundos
Cubos de gelo	200 g	5	20 segundos
Especiarias	20 g	10	30 segundos
Fazer espuma em batidos de frutas	200 ml – 600 ml	8	50 segundos
Fazer espuma em smoothies, sopas e molhos	200 ml – 600 ml	8	50 segundos
Frutos secos	200 g	9	25 segundos
Grãos de café	100 g	10	2 minutos
Grãos de pimenta	20 g	Turbo	premir brevemente 3x
Miolo de amêndoa	200 g	9	25 segundos
Pão	1 – 3 unidades	8	25 segundos
Passar frutos	100 g – 800 g	6	8 – 10 segundos
Passar legumes	100 g – 800 g	8	8 – 10 segundos
Queijo parmesão	150 g	10	35 segundos
Sementes de linho	20 g	9	25 segundos
Sésamo	50 g	8	30 segundos

7.10 Misturar

Ao usar a borboleta **22** para misturar alimentos (ver "7.4 Colocar e remover a borboleta" na página 64) aplicam-se os seguintes tempos de referência:

Alimentos	Quantidade	Nível	Tempo
Bater claras em castelo	2 – 3 unidades	4	4 minutos
Maionese	1 – 3 ovos	4	4 minutos
Bater natas	200 – 600 g	3	1 – 2 minutos

8. Cozinhar a vapor

Nota: Neste manual de instruções encontram-se descritas as funções essenciais, como misturar, triturar e cozinhar a vapor. No livro de receitas fornecido em conjunto encontrará indicações sobre como preparar pratos especiais.

8.1 Pré-aquecimento

Para cozinhar alimentos congelados, especialmente carne ou peixe, tem de pré-aquecer o aparelho durante 10 minutos:

1. Prepare o aparelho como descrito em "8.2 Cozinhar a vapor com as unidades de vapor" na página 68 ou "8.3 Cozinhar a vapor com o cesto" na página 69.

Antes de colocar alimentos no aparelho, deixe-o trabalhar durante 10 minutos:

2. Com o regulador do tempo "TIME" **10**, ajuste para 10 minutos.
3. Rode o regulador de temperatura **13** para a direita, até o mostrador **8** indicar o fornecimento de vapor com "SF" ("extra Steam").



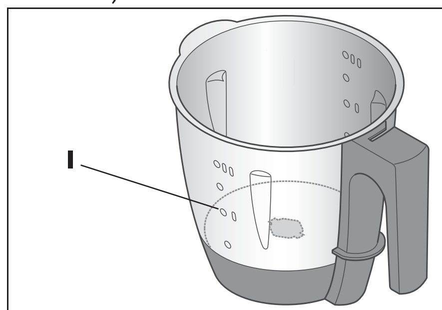
4. Selecione o nível de velocidade 1.
5. Prima a tecla "ON/OFF" **11**.

   O aparelho começa a funcionar.

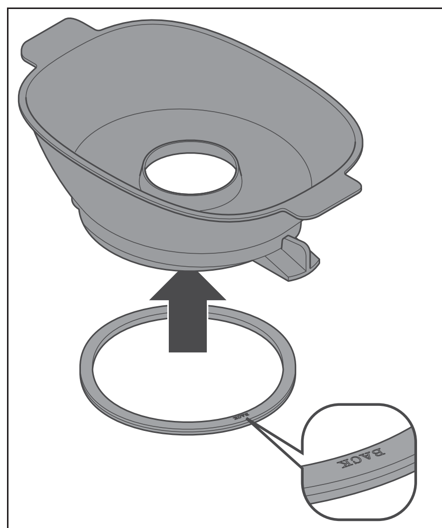
Após 10 minutos, o aparelho desliga-se. Pode agora colocar os alimentos no aparelho e começar a cozinhar a vapor.

8.2 Cozinhar a vapor com as unidades de vapor

1. Coloque o copo de mistura **6** no aparelho básico **17**.
2. Introduza 1000 ml de água no copo de mistura **6**. Isto corresponde à segunda marcação a contar de baixo "**I**".



3. Verifique se o vedante no tabuleiro **5** de recolha de água de condensação **4** está bem assente.



Indicação: a junta do tabuleiro **5** de recolha de água de condensação **4** deve ser colocada de forma a que a inscrição "BACK" deixe de estar visível.

4. Coloque o tabuleiro de recolha de água de condensação **4** um pouco rodado sobre o copo de mistura **6**.



5. Rode o tabuleiro de recolha de água de condensação **4** de forma a ele encaixar bem.

   O aparelho só pode ser colocado em funcionamento quando o tabuleiro de recolha de água de condensação **4** estiver colocado corretamente.

6. Coloque os alimentos nas unidades de vapor **3** e **2**.

   Indicação: mesmo que apenas precise da unidade de vapor rasa **2**, têm de ser utilizadas sempre as duas unidades de vapor **3** e **2**, para que não saia vapor lateralmente.

7. Coloque as unidades de vapor enchidas **3**/**2** no tabuleiro de recolha de água de condensação **4**.

8. Feche as unidades de vapor com a tampa das unidades de vapor **1**.

9. Ajuste o tempo pretendido.

10. Rode o regulador de temperatura **13** para a direita, até o mostrador **8** indicar o fornecimento de vapor com "SF" ("extra Steam") .



11. Selecione o nível de velocidade 1.

12. Prima a tecla "ON/OFF" **11**.

O aparelho começa a funcionar.

8.3 Cozinhar a vapor com o cesto

1. Introduza 500 ml de água no copo de mistura **6**.
2. Coloque os alimentos no cesto **21**.
3. Coloque o cesto **21** no copo de mistura **6**.
4. Feche o copo de mistura **6** com a tampa do copo de mistura **25** e com a tampa da abertura de enchimento do copo de mistura com escala de medição **26**.
5. Ajuste o tempo pretendido.
6. Rode o regulador de temperatura **13** para a direita, até o mostrador **8** indicar o fornecimento de vapor com "SF" ("extra Steam").



7. Selecione o nível de velocidade 1.
8. Prima a tecla "ON/OFF" **11**.

O aparelho começa a funcionar.

Para retirar o cesto **21** depois de concluído o período de cozedura a vapor, observe "7.8 Uso da espátula" na página 66.

8.4 Verificar o ponto de cozedura

Deverá ter atenção para que os alimentos não cozinhem demasiado, caso contrário, os legumes poderão ficar excessivamente moles e a carne ou peixe excessivamente secos e rijos.



Aviso! Ao abrir imprudentemente a tampa **1** ou **25** durante o funcionamento, poderá sair uma onda de vapor quente.

Para ir verificando o estado de cozedura dos alimentos, proceda da seguinte forma:

1. Abra a tampa da unidade de vapor **1** ou a tampa do copo de mistura **25** com cuidado.

   Ao abrir a tampa, tenha atenção para não ser atingido por uma onda de vapor quente.
2. Retire totalmente a tampa.
3. Com um utensílio longo ou um garfo, verifique o estado dos alimentos:
   - Quando os alimentos para cozinhar estiverem prontos, prima a tecla "ON/OFF" **11**, para desligar o aparelho.
   - Se os alimentos ainda não estiverem prontos, volte a colocar a tampa e mantenha o aparelho em funcionamento.

8.5 Proteção contra sobreaquecimento

O aparelho dispõe de uma proteção contra sobreaquecimento. Assim que a água no copo de mistura **6** se esgote e a temperatura se torne assim demasiado alta, o aparelho desliga-se automaticamente.

Neste caso, puxe imediatamente a ficha de rede e deixe o aparelho arrefecer.

De seguida, poderá inserir água e colocar o aparelho novamente em funcionamento.

9. Dicas para cozinhar a vapor

Cozinhar a vapor é uma das formas mais saudáveis de cozinhar os alimentos. Para além de se conservarem os nutrientes e cores dos alimentos, o sabor natural e a consistência fazem as delícias de qualquer gastrónomo. Desta forma, poderá poupar no sal, gorduras e especiarias.

9.1 Uso das unidades de vapor

Conforme o necessário, pode utilizar apenas a unidade de vapor funda **3** ou ambas as unidades de vapor.

A unidade de vapor rasa **2** não pode ser utilizada sem a unidade de vapor funda **3**.

9.2 Preparar menus

Se estiver a preparar um menu completo utilizando para isso ambas as unidades de vapor sobrepostas, tenha em atenção o seguinte:

- A carne e o peixe devem ser sempre cozinhados na unidade de vapor inferior, de modo a evitar que o suco libertado escorra sobre os outros alimentos;
- Os alimentos mais pesados devem ser cozinhados, sempre que possível, na unidade de vapor inferior.

9.3 Tempos de cozedura ao cozinhar a vapor

Ao cozinhar a vapor (ver "8. Cozinhar a vapor" na página 68), aplicam-se os seguintes tempos de referência:

Alimentos	Quantidade	Tempo
Alho francês (anéis com aprox. 10 mm de largura)	500 g	15 minutos
Almôndegas	500 g	30 minutos
Batatas pequenas, com casca	800 g	35 minutos
Batatas sem casca, cortadas em quartos	800 g	35 minutos
Brócolos, em bouquets	500 g	15 minutos
Camarões	250 g	22 minutos
Cenouras (rodelas de aprox. 3 mm de espessura)	500 g	22 minutos
Cogumelos, às fatias	250 g	12 minutos
Couve-branca (tiras com aprox. 10 mm de largura)	500 g	30 minutos
Couve-de-bruxelas, inteira	500 g	40 minutos
Couve-flor, em bouquets	500 g	40 minutos
Couve-rábano (pedaços com aprox. 10 mm de largura)	500 g	20 minutos
Curgete (rodelas de aprox. 5 mm de espessura)	500 g	17 minutos
Ervilhas em vagem, inteiras	200 g	12 minutos
Ervilhas, congeladas	250 g	22 minutos
Espargos, turiões inteiros	500 g	30 minutos
Espinafres, frescos	500 g	20 minutos
Feijões, verdes, inteiros	500 g	25 minutos
Filete de escamudo (de 200 g, 2 cm de espessura)	1 - 4 unidades	13 minutos
Filete de frango, aos pedaços	500 g	10 minutos
Filete de frango, inteiro	150 g	20 minutos
Filete de peru, aos pedaços	500 g	10 minutos
Filete de peru, inteiro	150 g	20 minutos
Filete de salmão (de 300 g, 3 – 4 cm de espessura)	1 - 4 unidades	15 minutos
Funcho (pedaços com aprox. 10 mm de largura)	500 g	17 minutos
Legumes com manteiga, congelados	300 g	22 minutos
Peixe inteiro (truta à 250 g)	1 - 2 unidades	20 minutos
Pimento (tiras com aprox. 10 mm de largura)	500 g	12 minutos
Salsicha Cabanossi	4 unidades	20 minutos
Salsichas, em tripa	4 unidades	10 minutos

- Tenha em atenção que as indicações podem variar em função dos alimentos e são apenas um valor de referência.
- Para cozinhar alimentos congelados, especialmente carne ou peixe, tem de pré-aquecer o aparelho durante 10 minutos (ver "8.1 Pré-aquecimento" na página 68).
- No caso de produtos congelados, o tempo de cozedura necessário aumenta

até ao dobro dos valores indicados acima. Vá verificando com regularidade o estado de cozedura (ver "8.4 Verificar o ponto de cozedura" na página 70).

10. Limpeza e manutenção do aparelho



Aviso! Para evitar o perigo de choque elétrico, ferimentos ou danos:
- Desligue a ficha de rede da tomada antes de cada limpeza.
- Nunca mergulhe o aparelho básico **17** em água.
- Tenha em atenção que as lâminas **20** estão muito afiadas. Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas, para evitar cortar-se.

Cuidado! Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos, corrosivos ou que risquem. Caso contrário, o aparelho pode ficar danificado.

10.1 Limpar o aparelho básico

1. Limpe o aparelho básico **17** com um pano húmido. Também pode utilizar um pouco de detergente.
2. Lave com água limpa, para remover os restos dos produtos de limpeza.
3. Só deve utilizar o aparelho básico **17** novamente quando ele estiver completamente seco.

10.2 Limpar o copo de mistura

1. Coloque o copo de mistura **6** com as lâminas **20** montadas sobre o aparelho.
2. Encha com água quente até meio aproximadamente.
3. Coloque a tampa do copo de mistura **25** e a tampa da abertura de enchimento do copo de mistura com escala de medição **26** .
4. Ligue a ficha de rede a uma tomada adequada (ver "3. Dados técnicos" na página 55).
5. Prima a tecla Turbo várias vezes brevemente **9**.
6. Retire o copo de mistura **6** do aparelho.
7. Deite fora a água.

   O copo de mistura **6** é agora pré-limpeza.
8. Retire as lâminas **20** (ver "7.2 Colocar e remover as lâminas" na página 63).
9. Lave o copo de mistura **6** à mão num lava-loiças com água e sabão.
10. Enxague o copo de mistura **6** com água limpa.
11. Deixe o copo de mistura **6** secar totalmente antes de voltar a utilizá-lo.

10.3 Limpar os acessórios

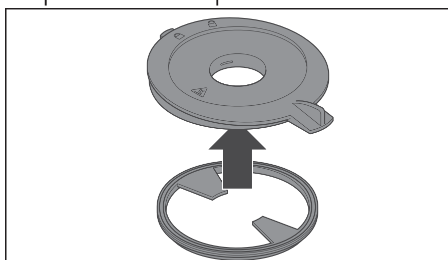


Aviso! As lâminas **20** tem lâminas muito afiadas. Respeite as seguintes indicações, a fim de evitar ferimentos:
- Tenha em atenção que as lâminas **20** estão muito afiadas. Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas, para evitar cortar-se.
- Ao lavar à mão, a água deve estar suficientemente transparente para que possa ver bem as lâminas **20** e não se cortar nas lâminas muito afiadas.

1. Retire as lâminas **20** do copo de mistura **6** (ver "7.2 Colocar e remover as lâminas" na página 63).
2. Retire a junta **19** das lâminas **20**.
3. Retire a junta **24** da tampa do copo de mistura **25**.
4. Retire a junta **5** do tabuleiro de recolha de água de condensação **4**.
5. Lave todos os acessórios à mão num lava-loiças.
6. Deixe todas as peças secarem por completo.
7. Coloque a junta do tabuleiro de recolha de água de condensação **5** no tabuleiro de recolha de água de condensação **4**.

   Indicação: a junta do tabuleiro de recolha de água de condensação **5** deve ser colocada de forma a que a inscrição "BACK" deixe de estar visível.
8. Coloque a junta da tampa do copo de mistura **24** na tampa do copo de mistura **25**.

   Indicação: a junta da tampa do copo de mistura **24** deve ser montada com a parte lisa virada para dentro.



9. Coloque a junta das lâminas **19** novamente nas lâminas **20**.

10.4 Lavar na máquina de lavar loiça

As seguintes peças podem ser lavadas na máquina:
- Copo de mistura **6**
- Tampa da abertura de enchimento do copo de mistura com escala de medição **26**
- Tampa do copo de mistura **25** sem a respetiva junta **24**
- Lâminas **20** sem a respetiva junta **19**
- Cesto **21**
- Borboleta **22**
- Espátula **23**
- Tabuleiro de recolha de água de condensação **4** sem a respetiva junta **5**
- Unidade de vapor, funda **3**
- Unidade de vapor, rasa **2**
- Tampa das unidades de vapor **1**

As seguintes peças **não podem** ser lavadas na máquina de lavar loiça:
- Aparelho básico **17**
- Todas as juntas

10.5 Descalcificar

Principalmente ao cozinhar a vapor com água calcária pode depositar-se calcário nas peças usadas, especialmente no copo de mistura **6**.

1. Para remover ligeiros depósitos de calcário, coloque um pouco de vinagre num pano, passando-o de seguida sobre os depósitos.
2. Enxague com água limpa.

Quando se tiverem formado já grandes depósitos de calcário, deverá removê-los imediatamente, de modo a garantir o bom funcionamento do aparelho. Os depósitos de calcário podem prejudicar significativamente a potência.

Cuidado! Não utilize descalcificadores convencionais nem vinagre ou essência de vinagre.

3. Para eliminar depósitos de calcário maiores, recomendamos que coloque 500 ml de vinagre de mesa branco e 500 ml de água a ferver num recipiente adequado, por ex. uma taça de plástico, e deixe atuar sobre as peças com calcário durante 30 minutos.

Nota: Tempos de atuação mais longos não melhoram a descalcificação, podendo no entanto danificar as peças a longo prazo.

4. Enxague com água limpa.

- Deixe as peças secar totalmente antes de as voltar a utilizar.

10.6 Encomendar juntas

A junta da tampa do copo de mistura **24**, a junta das lâminas **19** e a junta do tabuleiro de recolha de água de condensação **5** podem ser encomendadas no Service-Center (ver " Service-Center" na página 78).

11. Falhas, causa, eliminação

11.1 Falhas no funcionamento

Falha	Causa	Eliminação
O aparelho não funciona	O copo de mistura **6** não está colocado corretamente	Colocar o copo de mistura **6** corretamente (ver "7.3 Colocar o copo de mistura" na página 64)
	A tampa **25** do copo de mistura **6** não está colocada corretamente	Colocar a tampa **25** corretamente (ver "7.5 Colocar a tampa do copo de mistura" na página 64)
	Sem alimentação de corrente	Verificar a ficha de rede e eventualmente o fusível
	Alimentação de tensão errada	Assegurar a alimentação de tensão correta (ver "6.1 Ligar à alimentação de corrente" na página 60)

Falha	Causa	Eliminação
Líquido sob o aparelho	As lâminas **20** não estão corretamente colocadas e não vedam	Colocar as lâminas **20** corretamente (ver "7.2 Colocar e remover as lâminas" na página 63)
	A junta das lâminas **19** está com defeito	Montar uma junta **19** nova (ver "10.6 Encomendar juntas" na página 74)
	Saiu líquido do copo de mistura **6** que escorreu através da abertura de descarga **17** para a base (ver "6.9 Descarga" na página 62)	Ao misturar líquidos no nível 10 ou com a tecla Turbo **9**, o copo de mistura **6** não pode conter mais de 1 litro, caso contrário, poderá ser projetado líquido para fora. Nos níveis de velocidade inferiores a 10, o copo de mistura pode conter até no máximo 2 l.
Saída de líquido pela tampa **25** do copo de mistura **6**	A junta **24** não está colocada corretamente	Colocar a junta **24** corretamente (ver "10.3 Limpar os acessórios" na página 72)
	Defeito na junt**a 24**	Montar uma junta **24** nova (ver "10.6 Encomendar juntas" na página 74)
Não é possível regular a temperatura	Foi selecionado um nível de velocidade entre 4 e 10	Selecionar um nível de velocidade entre 0 e 3 (ver "6.6 Ajuste da velocidade" na página 61)
Não é possível selecionar um nível de velocidade superior a 3	Foi selecionada uma temperatura	Regular a temperatura para 0

11.2 Mensagens de erro no mostrador

Mostrador	Causa	Eliminação
E3	O copo de mistura **6** está demasiado cheio	Reduzir o conteúdo
	A tampa do copo de mistura **6** não está fechada corretamente	Fechar a tampa corretamente (ver "7.5 Colocar a tampa do copo de mistura" na página 64)

Mostrador	Causa	Eliminação
HHH	O copo de mistura **6** não foi colocado corretamente no aparelho básico **17**	Colocar o copo de mistura **6** corretamente (ver "7.3 Colocar o copo de mistura" na página 64)
	O copo de mistura **6** foi retirado durante o funcionamento	Parar o aparelho antes de retirar o recipiente de **6** mistura (ver "6.7 Colocar o aparelho em funcionamento e parar o aparelho" na página 62)
LLL	Erro na eletrónica	Contactar o Service-Center (ver "Service-Center" na página 78)
	A temperatura selecionada foi atingida (ver "6.4 Ajuste da temperatura" na página 61)	Nenhuma medida necessária

12. Eliminação

12.1 Aparelho



O símbolo do contentor do lixo com rodas com uma cruz por cima significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente. Respeite impreterivelmente os regulamentos sobre eliminação vigentes no seu país.

12.2 Embalagem

Para eliminar a embalagem, observe os regulamentos ambientais do seu país.

13. Garantia da HOYER Handel GmbH

Cara/o cliente,

o seu aparelho beneficia de uma garantia de 3 anos a partir da data da compra. A lei concede-lhe direitos legais contra o vendedor do produto caso este apresente defeitos. Estes direitos legais não estão sujeitos a qualquer restrição perante as nossas condições de garantia especificadas em seguida.

Condições da garantia

O prazo da garantia começa a partir da data de compra. Conserve o talão de compra original, já que este é necessário como comprovativo da compra.

Se, dentro do prazo de três anos a partir da data da sua compra, este produto apresentar algum defeito no material ou de fabrico, assumimos, a nosso critério, a reparação ou substituição do mesmo sem quaisquer custos para si. A ativação da garantia pressupõe que, dentro do referido prazo de três anos, seja apresentado o aparelho defeituoso acompanhado do comprovativo da compra (talão de compra), juntamente com uma breve descrição por escrito do defeito e da data da sua ocorrência.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, ser-lhe-á entregue o produto reparado ou um novo produto. A reparação ou substituição do produto não implica o reinício do período de garantia.

Período de garantia e reclamações de defeitos no âmbito legal

A ativação da garantia não prolongará o período de garantia original. O mesmo se aplica às peças substituídas e reparadas. Quaisquer eventuais danos ou defeitos já existentes aquando da compra devem ser reportados imediatamente depois de desembalar o produto. As reparações necessárias depois de decorrido o período de garantia estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido em conformidade com rigorosas diretivas de qualidade e criteriosamente verificado antes do fornecimento.

A ativação da garantia aplica-se a defeitos no material ou de fabrico. Esta garantia não se estende a partes do produto que estejam sujeitas ao desgaste normal, sendo por isso consideradas peças de desgaste, nem a danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia cessa se o produto tiver sido danificado, utilizado de modo incorreto ou sujeito a alguma reparação. A utilização correta do produto pressupõe que sejam criteriosamente respeitadas todas as instruções constantes do manual de instruções.

Quaisquer usos e aplicações que sejam desaconselhados ou contra os quais haja avisos no manual de instruções devem ser impreterivelmente evitados.

Este produto foi concebido exclusivamente para utilização privada e não para uso comercial.

O tratamento impróprio e incorreto, a aplicação de força excessiva e as intervenções efetuadas sem o consentimento do nosso Service-Center autorizado fazem cessar o direito à garantia.

Regularização em caso de ativação da garantia

Para garantir uma resposta rápida ao seu pedido, siga as indicações que se seguem:

- Tenha consigo o número do artigo (no caso deste aparelho: IAN 93471) e o talão de compra como comprovativo da compra para o caso de tal lhe ser solicitado.
- O número do artigo encontra-se na placa de características, numa gravura, na página de título destas instruções (canto inferior esquerdo) ou num

autocolante no verso ou na parte de baixo do aparelho.

- Se ocorrerem falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o Service-Center seguidamente referido, por telefone ou por e-mail.
- Os produtos adquiridos com defeitos podem ser enviados para o endereço do serviço de assistência que lhe foi indicado, sem quaisquer portes de envio, devendo enviar também o respetivo comprovativo de compra (talão de compra) e a indicação do tipo de defeito e a data da sua ocorrência.



Este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software estão disponíveis para download em www.lidl-service.com.



Service-Center

(PT) Assistência Portugal
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 93471



Fornecedor

Tenha em atenção que o endereço que se segue **não é o endereço do serviço de assistência.** Entre primeiro em contacto com o Service-Center acima mencionado.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Alemanha

Contents

Congratulations on the purchase of your new product.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are a constituent part of this product. They contain important information about safety, use and disposal.

Familiarize yourself with all the operating and safety instructions before using the product. Use the product only as described and for the stated spheres of application.

If you pass the product on to a third party, always pass on all the documentation as well.

1. Device description

1.1 Intended purpose

This SilverCrest SKMH 1100 A1 food processor is used for blending, whisking, beating, stirring, chopping, pulverising, puréeing, emulsifying, steaming, braising and cooking foods and food products.

These user instructions describe basic functions such as blending, chopping and steaming. You can find details on preparing specific recipes in the recipe book supplied.

This appliance may be used only in dry rooms. It may not be used out of doors or in wet rooms.

This appliance is intended for private use and is not suitable for commercial purposes.

The appliance is not suitable for:

- use in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas,
- use in agricultural settings,
- customers in hotels, motels and other accommodation,
- bed-and-breakfast establishments.

1.2 Contents of package

- 1 food processor, base unit
- 1 blender jug with:
  - blade assembly
  - lid for blender jug
  - lid for blender jug's fill opening with measuring scale
- 1 cooking pot
- 1 mixer attachment
- 1 spatula
- 1 steamer attachment, comprising:
  - condensed water drip tray
  - steamer basket, deep
  - steamer basket, shallow
  - lids for steamer baskets
- 1 copy of the user instructions
- 1 recipe book

2. Names of parts (see fold-out page)

1 lids for steamer baskets
2 steamer basket, shallow
3 steamer basket, deep
4 drip tray
5 seal for drip tray
6 blender jug
7 Operating display
- red: Appliance is connected to the power supply but is not in operation
- blue: Appliance is in operation

8 Display
9 pulse button "TURBO"
10 timer "TIME"
11 "ON/OFF" button
12 speed control "SPEED"
13 temperature control "TEMP."
14 holder for blender jug
15 overflow hole
16 lock
17 base unit
18 suction feet
19 seal for blade assembly
20 blade assembly
21 cooking pot
22 mixer attachment
23 spatula
24 seal for lid of blender jug
25 lid for blender jug
26 lid for blender jug's fill opening with measuring scale

3. Technical data

Power supply:	230 V~/ 50 Hz
Power:	max. 1,100 W mixing: 500 W, cooking: 1,000 W
Protection class:	I
Maximum capacity of blender jug **6**:	2 litre



4. Safety information

4.1 Terminology

The following alerts are used in these user instructions:



Warning!
High risk: Ignoring this warning may result in injuries to life and limb.

Caution!
Moderate risk: Ignoring this warning could result in damage to property.

Note:
Slight risk: Points to be noted when handling the appliance.

4.2 Special information about this appliance



Warning! To avoid injury or damage, please observe the following information.

- The appliance may not be used by children.
- Keep the appliance and its mains power cable away from children.
- Do not allow children to play with the appliance.
- This appliance can be used by persons who have reduced physical, sensory or mental ability or lack experience and/or knowledge, provided they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and have understood its associated hazards.
- While it is not under supervision and before it is assembled, disassembled or cleaned, the appliance should be disconnected from the power supply.
- Before you attach or replace an accessory, switch the appliance off and disconnect it from the power supply.
- Remember that the blades of the blade assembly **20** are extremely sharp:
  - never touch them with your bare hands to avoid cutting yourself.
  - when washing up by hand, the water should be clear enough for you to be able to see the blade assembly **20** easily to prevent you cutting yourself on its extremely sharp blades.
  - when emptying the blender jug **6**, ensure that you do not touch the blades of the blade assembly **20**.
  - when removing and attaching the blade assembly **20**, ensure that you do not touch its blades.
- When using the pulse function (see “6.8 Pulse function” on page 86), do not have any hot ingredients in the blender jug **6**. These could spray out and lead to scalds.
- The appliance may not be operated on an external time switch or separate remote control system such as a radio-controlled power socket.
- Never immerse the base unit **17** in water.
- Never use abrasive, corrosive or scratching cleaning materials as these could damage the appliance.

4.3 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They constitute a part of the equipment and must be available at all times.
- Use the appliance only for its described intended purpose (see “1.1 Intended purpose” on page 79).
- Check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage.

- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalidated if accessories are used that are not recommended in these operating instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. Contact details can be found in "Service Centre" on page 102.
- If the appliance becomes faulty during its warranty period, it may be serviced only by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are null and void.

4.4 Preventing electric shocks



Warning! The following safety regulations are intended to protect you against electric shocks.

- Connect the appliance only to an earthed mains socket as this provides protection against electric shocks.
- The appliance must never be used if it is damaged. In such cases have the appliance repaired by a qualified specialist. Contact details can be found in "Service Centre" on page 102.
- To avoid injuries, if the mains plug of the appliance becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer or a similarly qualified person.
- Make sure that your mains power supply corresponds to the technical data for the appliance (see "3. Technical data" on page 80).
- Under no circumstances should water or other liquids be allowed to get into the base unit **17**. Therefore:
  - never use it outdoors
  - never immerse the base unit **17** in water
  - never place containers filled with liquid, such as drinking glasses, vases etc. on the appliance
  - never use in very humid environments
  - never use in the immediate vicinity of a kitchen sink, bath, shower or a swimming pool, as water may splash into the appliance.

  If liquid should enter the appliance, unplug the mains plug immediately and have the appliance repaired by a qualified technician. Contact details can be found in "Service Centre" on page 102.
- Never touch the appliance, the power cable or the mains plug with wet hands.
- To disconnect the power cable, always take hold of the plug. Never pull on the cable.
- Make sure that the power cable is never kinked or compressed.
- Keep the mains power cable away from hot surfaces (e.g. cooker hob).
- If you are not using the machine for a prolonged period of time, remove the plug from the wall socket. Only then is it fully disconnected from the mains.
- Avoid using extension cables. They may be used only under very specific conditions:
  - The extension cable must be able to handle the amount of current drawn by the device.
  - The extension cable may not hang loose: keep children away from it and ensure that it is not possible for anybody to trip over it.
  - Under no circumstances use a damaged extension cable.
  - Do not connect any appliances other than this product to the same mains socket, since it could cause an

overload (do not use multi-way splitters of any kind).

4.5 Preventing the risk of fire



Warning! Since the appliance operates at high temperatures, always comply with the following safety instructions to prevent it causing a fire.

- To prevent overheating, never cover the appliance, Always ensure that air can get in and out freely, otherwise heat may build up in the appliance.

4.6 Preventing injuries



Warning! To avoid injury, please observe the following information.

- Make sure that the mains cable never becomes a trip hazard, that no-one can get tangled in it or tread on it.
- During operation, avoid contact with the moving parts of the appliance such as the blade assembly **20** or mixer attachment **22**. Your hands or hair could be drawn into the appliance, leading to injuries.
- Always remove the power supply plug from the mains socket before cleaning the appliance or changing the attachments.
- Be aware that the surfaces of the appliance can become hot in operation:
  - When the appliance is in operation, never touch the drip tray **4**, steamer baskets **3** and **2** or their lids **1** without using an oven cloth or gloves.
  - Allow the appliance to cool down before moving it to a different location.
- The appliance operates using hot steam. To prevent scalds:
  - if possible, avoid lifting the lids of steamer baskets during the cooking process because hot steam will escape;
  - be aware that hot steam also escapes from the vents in the steamer lids **1**. Never cover these openings, otherwise steam might build up in the appliance and escape violently when it is opened:
  - When you do need to lift the lid of a steamer basket **1**, first raise it slightly at the back, so that the escaping rush of steam is directed away from you.

4.7 Child safety



Warning! Children often injure themselves because they are unable to correctly assess hazards. Therefore, please note:

- This appliance may be used only under adult supervision to ensure that children do not play with it.
- Take great care to ensure that the appliance is always out of the reach of children so that they cannot play with it or pull it down by tugging at the mains lead.
- Make sure the packaging film does not become a deathtrap for children. Packaging film is not a toy.

4.8 Material damage

Caution! Follow the instructions given below to prevent material damage.

- Always place the appliance on a level, dry, non-slip surface to prevent it tipping over or sliding off.
- Do not place the appliance on top of a hot hotplate.

- Never use the mixer attachment **22** and blender jug **6** while empty. This might cause the motor to overheat.
- The mixer attachment **22** may be used only at speeds 1 to 4.
- The pulse button may not be used together with the mixer attachment **22**.
- Never use the blender jug **6** without the lid **25** in place, as liquid might otherwise be thrown out.
- Do not move the appliance while food or dough is still inside.
- Do not overfill the blender jug **6** as the contents might otherwise be thrown out. Overflowing liquid will run onto the underlay, which is why this needs to be waterproof.
- When steaming, make sure there is never too much or too little water in the appliance.
- Do not place the appliance immediately underneath a suspended cupboard, as steam escapes upwards and might damage your furniture.
- Use only clean drinking water to generate steam.
- The manufacturer and importer accept no liability for damage caused by an inadequate power supply or improper electrical installation in your building. If in doubt, consult a qualified electrician.

5. Unpacking and setting up

A number of individual parts are given a protective film of grease In production. When you use the appliance for the first time, run it without any foodstuffs to allow such residues to evaporate.

Note: When you use the appliance for the first time you may notice a slight odour as the motor becomes hot. This is harmless. Make sure the room is adequately ventilated.

1. Remove the individual parts from their packaging.
2. Check that the individual parts are all present (see “1.2 Contents of package” on page 80) and are undamaged.
3. Clean the appliance thoroughly before using it for the first time (see “10. Cleaning and maintaining the appliance” on page 96).
4. Always place the appliance on a level, dry, non-slip waterproof surface to prevent it tipping over or sliding off.

Caution! Overflowing liquid will run onto the underlay, which is why this needs to be waterproof.

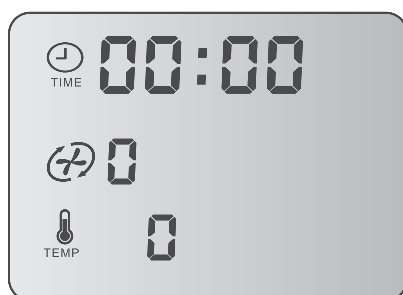
The appliance is now ready to use.

6. Operating the appliance

For safety reasons, the settings described in this section may only be selected when the appliance has been fully assembled (see "7. Using the blender jug" on page 87 or "8. Steaming" on page 92).

6.1 Connecting the power supply

1. Insert the power supply plug into a suitable mains socket (see "3. Technical data" on page 80):
   - the operating indicator **7** will light up red;
   - the display **8** will light up and show all the control symbols. All the adjustable values are set to "0".



   - An audible signal sounds.

6.2 Displays

All the settings and operating values are shown on the display **8**.

The display **8** illumination will go out after a certain time. As soon as you press one of the buttons or turn one of the controls the display **8** will light up again.

The operating indicator **7** shows the current state of the appliance:
- red: Appliance is connected to the power supply but is not in operation
- blue: Appliance is in operation

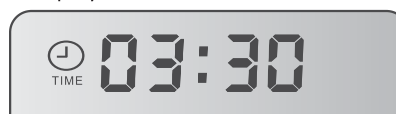
6.3 Setting the timer

You can use the "TIME" controller **10** to set how long cooking or processing is to take:

Timer "-"**10**: reducing the time

Timer "+" **10**: increasing the time

- You can set up times between 1 second and 60 minutes.
- The currently set time is shown on the display **8**



- when the function is started the time begins counting down;
- the time can be modified while the appliance is in operation;
- Once the set time has elapsed:
  - the appliance stops;
  - an alarm is heard.

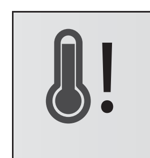
6.4 Setting the temperature

You set the cooking temperature by turning the "TEMP" temperature controller **13**:

- You can set up temperatures between 37 °C and 100 °C;
- The currently set temperature is shown on the display **8**



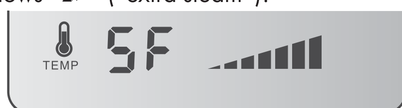
- As soon as the selected temperature is reached, the appliance emits an audible signal and displays an appropriate symbol;



- The temperature can be modified while the appliance is in operation;
- If you select a speed setting higher than 3, the heating function will be disabled and no temperature can be set up.

6.5 Steaming

For steaming, turn the temperature control **13** to the right until the display **8** shows “SF” (“extra steam”).



You will find the exact procedure for steaming in “8. Steaming” on page 92.

6.6 Setting the speed

You set the speed by rotating the “SPEED” controller **12**:

- The speed can be adjusted in 10 steps:
  - Speeds 1 – 4: for the mixer attachment **22**;
  - Speeds 1 – 10: for the blade assembly **20**.

  Caution!
  - The mixer attachment **22** may be used only at speeds 1 to 4.
  - When blending liquids on level 10, do not exceed a quantity of 1 litre in the blender jug **6**, otherwise liquid may spray out (see “7. Using the blender jug” on page 87). At speeds lower than 10, the blender jug may contain up to 2 l.
- The currently set speed is shown on the display **8**;



- The speed can be modified while the appliance is in operation;
- If you change the speed setting to “0” while the appliance is in operation, it will stop;
- If you have selected a temperature, only speed levels 1 – 3 are available.

Notes:
- If you select a speed from 7 to 10, the appliance will begin with speed level 6 and gradually increase to the selected level. This is to prevent liquid being thrown out of the blender jug **6** due to sudden acceleration.
- If the blender jug **6** is extremely full, the speed may be reduced automatically. This is done by interrupting the rotation of the blade assembly **20** at two-second intervals to prevent the motor from overheating.

6.7 Starting and stopping the appliance

Once you have set the values for time, temperature and speed, start the appliance by pressing the “ON/OFF” button **11**.

Press the “ON/OFF” button **11** again to halt the current cooking or processing function.

6.8 Pulse function



Warning!
When using the pulse function, do not have any hot ingredients in the blender jug **6**. These could spray out and lead to scalds.

Caution!
- When blending liquids, do not exceed a quantity of 1 litre in the blender jug **6**, otherwise liquid may spray out.
- When you use this function, firmly hold the lid of the blender jug’s filling opening, including the measuring scale **26**.

- Press and hold the pulse button **9** for a maximum of 10 seconds.
- Never use this function while the mixer attachment **22** is in use.

You can briefly select maximum speed (level 10) using the pulse function. This is used for rapid chopping of nuts or small quantities of herbs or onions, for example.

1. Press the “ON/OFF” button **11**.

   The speed symbol on the display will flash.



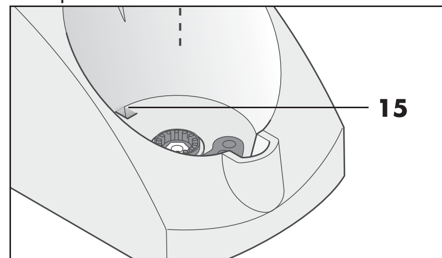
2. Press the pulse button **9**.

Notes:

- The pulse function can be used only while no speed is selected.
- The speed is increased abruptly to its maximum (level 10). The appliance does not speed up gradually as when you select the speed using the regulator **12** (see “6.6 Setting the speed” on page 86).

6.9 Overflow

The receptacle **14** for the blender jug incorporates an overflow hole **15**.

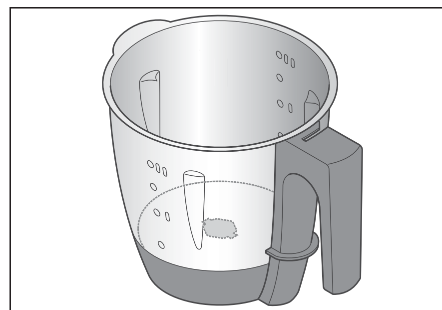


If any liquid leaks out of the blender jug **6** it does not collect in the base unit **17**, it drains via the overflow hole **15** onto the underlay.

7. Using the blender jug

Note: These user instructions describe basic functions such as blending, chopping and steaming. You can find details on preparing specific recipes in the recipe book supplied.

7.1 Markings inside the blender jug



The blender jug **6** has markings on the inside showing the volume of contents:

Lowest marking: 0.5 litre

Highest marking: 2 litres, corresponding to the maximum permissible contents.

Intermediate markings: 1.0 and 1.5 litres

Caution! When blending liquids on level 10 or using the pulse button **9**, do not exceed a quantity of 1 litre in blender jug **6**, otherwise liquid may spray out. At speeds lower than 10, the blender jug may contain up to 2 l.

Note: Certain operations require a sufficiency of contents in the blender jug **6** for the appliance to function properly. For example, when whipping cream always use at least 200 ml, and when whisking egg whites use at least two.

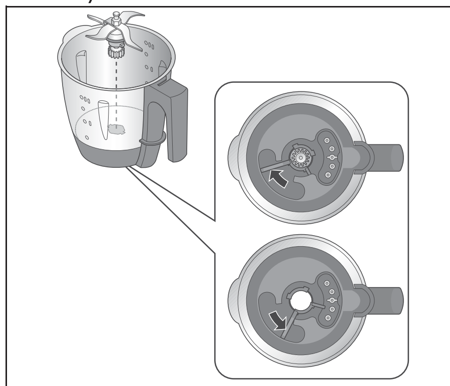
7.2 Inserting and removing the blade assembly

The blender jug **6** may never be used without the blade assembly **20** because the assembly **20** constitutes the seal for the bottom of the jug **6**.

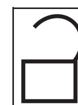


Warning! Remember that the blades of the assembly **20** are extremely sharp. Never touch them with your bare hands to avoid cutting yourself.

Here is how to remove the blade assembly **20**:



1. Lay the blender jug **6** on its side.
2. Press the unlock lever on the underside of the blender jug **6** so that it is pointing at the open padlock symbol.



3. Carefully remove the blade assembly **20**.

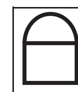
Here is how to insert the blade assembly **20**:

4. Lay the blender jug **6** on its side.
5. Insert the blade assembly **20** from the inside. Note that the two protrusions on the base of the blade assembly **20** have to be inserted into the two holes in the base of the blender jug **6**.

Caution!

- Make sure that the rubber seal **19** of the blade assembly **20** is correctly seated, otherwise the contents are liable to leak out.

6. To lock the blade assembly **20**, press the unlock lever on the underside of the blender jug **6** so that it is pointing at the closed padlock symbol.



Note: Cut large pieces into smaller ones with an edge length of about 3 – 4 cm. Pieces larger than this may get jammed in the blades.

7.3 Positioning the blender jug

1. Position the blender jug **6** in its receptacle **14**.
2. Press the blender jug **6** down slightly until it meshes with the drive gear.

   Notes:

   – If the gears do not line up and you are unable to press the blender jug **6** down, you may need to wriggle it slightly to get the gears of the jug **6** to slide into the receptacle **14**.

– If the blender jug **6** is not positioned correctly, a safety mechanism will prevent the appliance from operating.

7.4 Inserting and removing the mixer attachment

The mixer attachment **22** is placed on the blade assembly **20** :

- It must be possible to completely position the mixer attachment **22** without encountering any resistance. If this proves not to be the case, rotate the mixer attachment **22** through 90° and position it afresh;
- The fins of the mixer attachment **22** are accommodated in the spaces between the blades;

Caution!

- The mixer attachment **22** may be used only at speeds 1 to 4.
- The pulse button **9** may not be used together with the mixer attachment **22**.
- When the mixer attachment **22** is used you may not use the spatula **23** because it could get into the mixer **22**;
- When you add foodstuffs, make sure they do not prevent the mixer attachment **22** from rotating.
- the mixer attachment **22** is not suitable for kneading firm dough for foods such as pizza or bread. The blade assembly **20** works better for this.

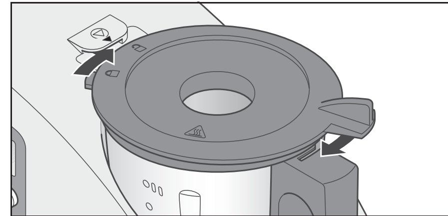
To remove the mixer attachment **22**, pull it off upwards.

7.5 Positioning the lid of the blender jug

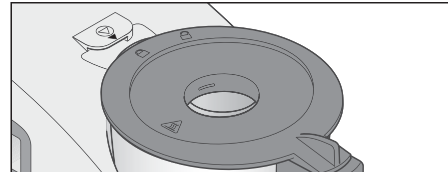
The lid of the blender jug **25** can be fitted only if the jug **6** is correctly positioned.

1. Check that the sealing ring **24** is properly seated in the lid of the jug **25**.
2. Place the lid **25** on the jug **6** at a slight angle.

   The symbol of the open lock points to the arrow on the lock **16**.



3. Rotate the lid of the jug **25** in such a way that the closed lock symbol points to the arrow on the lock **16**.



Notes:

- The appliance can be started only if the lid of the blender jug **25** is correctly positioned.
- To ensure the lid for the jug **25** is correctly latched into place you will find it useful to press slightly on the lock symbol while screwing it shut.
- If the lid of the jug **25** is not correctly positioned an appropriate symbol will appear on the display.



7.6 Using the lid for the blender jug's fill opening with measuring scale

The cover for the fill opening of the blender jug with measuring scale **26** serves both to close the jug **6** and to measure the ingredients.

To close the blender jug **6**, place the lid of the fill opening with measuring scale **26** onto the lid of the jug **25** with the opening downwards, and lock it by turning it clockwise.

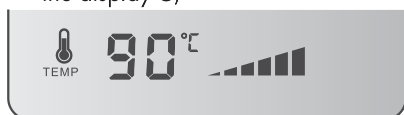
Caution!

Before you remove the lid of the fill opening in the blender jug with measuring scale **26** you must reduce the speed to level 1, 2 or 3 to prevent food being thrown out.

You can briefly remove the lid of the fill opening with measuring scale **26** to add ingredients to the blender jug.

7.7 Boiling and steaming with the cooking pot

1. Place at least 500 ml and at most 2 litres of water in the blender jug **6**:
   - If the food is entirely under the water it will be boiled;
   - If the water does not completely cover it, it will be steamed.
2. Place the ingredients in the cooking pot **21**.
3. Place the cooking pot **21** in the blender jug **6**.
4. Close the blender jug **6** with its lid **25** and the lid of the fill opening with measuring scale **26**.
5. Set the desired time.
6. Set up the desired temperature on the “TEMP” control **13**.
   - The chosen temperature is shown on the display **8**;



7. Select speed 1.
8. Press the “ON/OFF” button **11**.

The appliance will begin working.

7.8 Using the spatula

The spatula **23** is used to stir ingredients and to remove the cooking pot **21**.

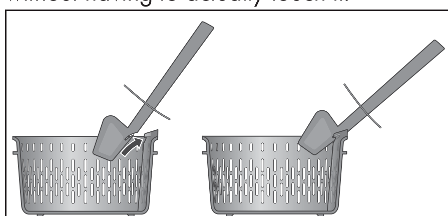
Caution!

- The spatula **23** may not be used while the mixer attachment **22** is in use because the spatula **23** could become jammed in the attachment **22**.
- Don’t use any other kitchen tools to stir your ingredients. They could get into the blades and cause injuries or damage.
- The spatula **23** is so constructed that it does not come into contact with the blade assembly **20** even when the blades are rotating.
- Always stir **in a clockwise direction**.



The spatula **23** is designed so that if you stir clockwise, it cannot come into contact with the blade assembly **20** even if the assembly is rotating.

You can use the hook on the back of the spatula **23** to lift out the hot cooking pot **21** without having to actually touch it.



7.9 Chopping

The following guide times apply to use of the blade assembly **20** for chopping foods (see "7.2 Inserting and removing the blade assembly" on page 88):

Food	Quantity	Level	Time
Almonds (shelled)	200 g	9	25 seconds
Bread roll	1 – 3	8	25 seconds
Carrots (sliced, about 5 cm)	500 g	Pulse	Press briefly 3 times
Cereals, coarse	50 g – 250 g	10	50 seconds
Cereals, fine	50 g – 250 g	10	2 minutes
Chocolate/coating	200 g	8	30 seconds
Coffee beans	100 g	10	2 minutes
Foam fruit shakes	200 ml – 600 ml	8	50 seconds
Foam smoothies, soups, sauces	200 ml – 600 ml	8	50 seconds
Garlic	1 – 10 cloves	6	8 seconds
Ice cubes	200 g	5	20 seconds
Linseed	20 g	9	25 seconds
Meat (frozen)	20 g – 200 g	7	20 – 30 seconds
Nuts	200 g	9	25 seconds
Onion	1 – 10	6	8 seconds
Parmesan cheese	150 g	10	35 seconds
Peppercorns	20 g	Pulse	Press briefly 3 times
Potatoes (for fritters)	1,000 g	5	15 seconds
Purée fruit	100 g – 800 g	6	8 – 10 seconds
Purée vegetables	100 g – 800 g	8	8 – 10 seconds
Red cabbage	500 g	5	9 seconds
Sesame	50 g	8	30 seconds

Food	Quantity	Level	Time
Spices	20 g	10	30 seconds
Sugar	200 g	Pulse	Press up to 6 times for 10 seconds each time. Check the condition of the sugar every so often and grind to suit your requirements.
White cabbage	500 g	5	9 seconds

7.10 Blending

The following guide times apply to use of the mixer attachment **22** for blending foods (see “7.4 Inserting and removing the mixer attachment” on page 89):

Food	Quantity	Level	Time
Beat egg whites until stiff	2 – 3	4	4 minutes
Beat whipping cream until stiff	200 – 600 g	3	1 – 2 minutes
Mayonnaise	1 – 3 eggs	4	4 minutes

8. Steaming

Note: These user instructions describe basic functions such as mixing, chopping and steaming. You can find details on preparing specific recipes in the recipe book supplied.

8.1 Preheat

If you wish to cook food from frozen, in particular meat or fish, the appliance has to be preheated for 10 minutes.

1. Prepare the appliance as described in “8.2 Steaming using the steamer baskets” on page 93 or “8.3 Steaming with the cooking pot” on page 94.

Before putting food in the appliance, allow it to run for 10 minutes.

2. Use the "TIME" control **10** to set 10 minutes.
3. Turn the temperature control **13** to the right until the display **8** shows “SF” (“extra steam”).



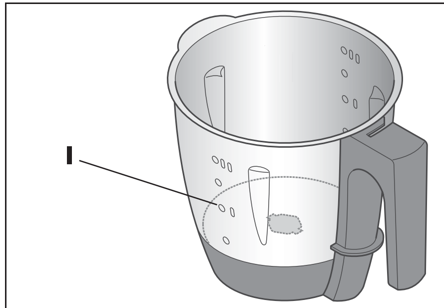
4. Select speed level 1.
5. Press the “ON/OFF” button **11**.

   The appliance will begin working.

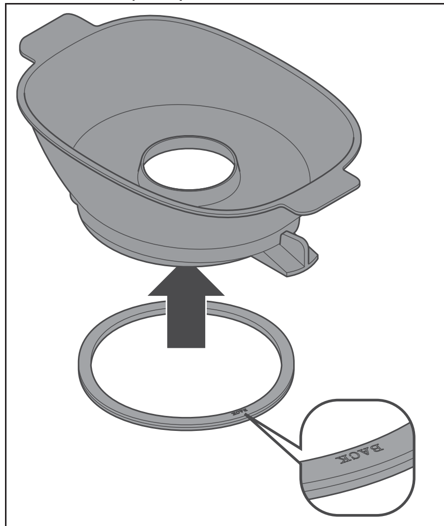
   After 10 minutes, the appliance switches off. You can now put food in the appliance and start steaming.

8.2 Steaming using the steamer baskets

1. Stand the blender jug **6** in the base **17**.
2. Pour 1000 ml water into blender jug **6**. This corresponds to the second lowest marking "**I**".

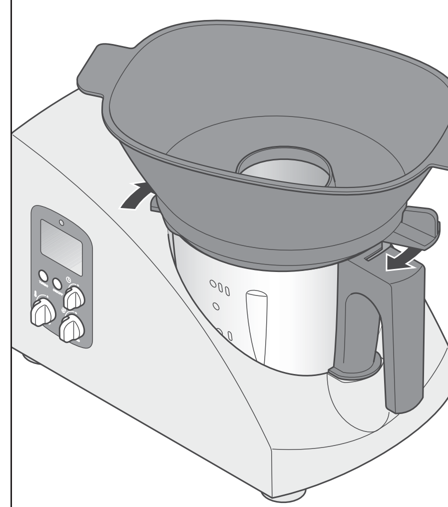


3. Check that the seal **5** is properly seated in the drip tray **4**.



Note: The seal **5** for the drip tray **4** must me mounted in such a way that the label "BACK" is no longer visible.

4. Place the drip tray **4** on the blender jug **6** at a slight angle.



5. Rotate the drip tray **4** until it audibly clicks into place.

   The appliance can be started only if the drip tray **4** is correctly positioned.
6. Place the ingredients in the steamer baskets **3** and **2**.

   Note: Even if you need only the shallow basket **2** you must always use them both, **3** and **2**, to prevent steam from escaping to the side.
7. Place the filled steamer baskets **3**/**2** in the drip tray **4**.
8. Cover each steamer basket with the corresponding lid **1**.
9. Set the desired time.
10. Turn the temperature control **13** to the right until the display **8** shows "SF" ("extra steam").



11. Select speed 1.
12. Press the “ON/OFF” button **11**.

The appliance will begin working.

8.3 Steaming with the cooking pot

1. Pour 500 ml water into the blender jug **6**.
2. Place the foods in the cooking pot **21**.
3. Place the cooking pot **21** in the blender jug **6**.
4. Close the blender jug **6** with its lid **25** and the lid of the filling opening for the blender jug with measuring scale **26**.
5. Set the desired time.
6. Turn the temperature control **13** to the right until the display **8** shows “SF” (“extra steam”).



7. Select speed 1.
8. Press the “ON/OFF” button **11**.

The appliance will begin working.

To remove the cooking pot **21** at the end of steaming time, see “7.8 Using the spatula” on page 90.

8.4 Checking whether the food is cooked

Ensure you do not cook foods for too long, otherwise vegetables become too soft and meat and fish may become over-dry and tough.



Warning! A cloud of hot steam may escape if you remove lid **1** or **25** without sufficient caution during the cooking process.

To check the state of the food during cooking, proceed as outlined below.

1. Carefully open the lid for steamer baskets **1**/the lid for the blender jug **25**.

   When opening the lid, ensure that you are not hit by a cloud of hot steam.
2. Take the lid right off.
3. Use a relatively long skewer or fork to check the state of the food being cooked.
   – If the food is ready, press the “ON/OFF” button **11** to switch the appliance off.
   – If the food being cooked is not yet ready, put the lid back on and allow the appliance to continue working.

8.5 Thermal cut-out

The appliance is protected against overheating. As soon as all the water in the blender jug **6** has evaporated, allowing the temperature to get too high, the appliance switches off automatically.

If this happens, disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down.

You can then run the appliance again with water in it.

9. Tips for steaming

Steaming is one of the healthiest ways of cooking food. Not only are the nutrients and colour of foods largely retained, the natural flavour and bite of food cooked this way make it a pleasure to eat, so salt, fat and seasoning can be used sparingly.

9.1 Using the steamer baskets

You can use either the deep steamer basket **3** on its own, or both of them together , as necessary.

It is not possible to use the shallow steamer basket **2** without the deep one **3**.

9.2 Preparing whole meals

If you are preparing a whole meal and therefore using both steamer baskets one above the other, please note that:

- meat and fish should always be cooked in the lower steamer basket **3** so that their juices do not run over the other foods;
- if possible, the heaviest food item should be cooked in the lower basket **3**.

9.3 Cooking times when steaming

The following guide times apply when steaming (see “8. Steaming” on page 92):

Food	Quantity	Time
Asparagus, whole spears	500 g	30 minutes
Bell peppers (strips about 10 mm in size)	500 g	12 minutes
Bockwurst with skin	4 sausages	10 minutes
Broccoli, in florets	500 g	15 minutes
Brussels sprouts, whole	500 g	40 minutes
Buttered vegetables, frozen	300 g	22 minutes
Cabanossi	4 sausages	20 minutes
Carrots (slices about 3 mm in size)	500 g	22 minutes
Cauliflower, in florets	500 g	40 minutes
Chicken breast, cut into portions	500 g	10 minutes
Chicken breast, whole	150 g	20 minutes
Courgettes (slices about 5 mm in size)	500 g	17 minutes
Fennel (pieces about 10 mm in size)	500 g	17 minutes
Fish, whole (trout 250 g)	1 – 2	20 minutes
Green beans, whole	500 g	25 minutes
Kohlrabi (pieces about 10 mm in size)	500 g	20 minutes

Food	Quantity	Time
Leek (slices about 10 mm in size)	500 g	15 minutes
Mangetout peas, whole	200 g	12 minutes
Meatballs	500 g	30 minutes
Mushrooms, sliced	250 g	12 minutes
Peas, frozen	250 g	22 minutes
Potatoes, peeled, quartered	800 g	35 minutes
Potatoes, small, not peeled	800 g	35 minutes
Prawns	250 g	22 minutes
Salmon fillet (200 g, 2 cm thick)	1 – 4	13 minutes
Salmon fillet (300 g, 3 – 4 cm thick)	1 – 4	15 minutes
Spinach, fresh	500 g	20 minutes
Turkey breast, cut into portions	500 g	10 minutes
Turkey breast, whole	150 g	20 minutes
White cabbage (strips about 10 mm in size)	500 g	30 minutes

- Please note that times may vary depending on the food, and these are only guide values.
- If you wish to cook food from frozen, in particular meat or fish, the appliance has to be preheated for 10 minutes (see “8.1 Preheat” on page 92).
- Frozen food can take up to twice the cooking time quoted above, so please check its state regularly (see “8.4 Checking whether the food is cooked” on page 94).

10. Cleaning and maintaining the appliance



Warning! To prevent the risk of electric shock, injury or damage:
- Always take the mains plug out of its socket before cleaning.
- Never immerse the base unit **17** in water.
- Remember that the blades in the blender jug **20** are extremely sharp. Never touch them with your bare hands to avoid cutting yourself.

Caution! Never use scouring, corrosive or abrasive cleaning materials as these might damage the appliance.

10.1 Cleaning the base unit

1. Clean the base unit **17** with a damp cloth. A little detergent may also be used.
2. Wipe over with clean water.
3. Do not use the base unit **17** again until it is completely dry.

10.2 Cleaning the blender jug

1. Place the blender jug **6** containing the blade assembly on the appliance **20**.

2. Half fill it with hot water.
3. Put the lids for the blender jug **25** and its fill opening with measuring scale **26** in place.
4. Insert the power supply plug into a suitable mains socket (see “3. Technical data” on page 80).
5. Press the pulse button briefly several times **9**.
6. Take the jug **6** off the appliance.
7. Pour away the water.

   The blender jug **6** is now pre-cleaned.
8. Remove the blade assembly **20** (see “7.2 Inserting and removing the blade assembly” on page 88)..
9. Clean the blender jug **6** by hand in the sink with soapy water.
10. Then rinse it **6** thoroughly under clear water.
11. Allow the jug **6** to dry completely before using it again.

10.3 Cleaning the accessories



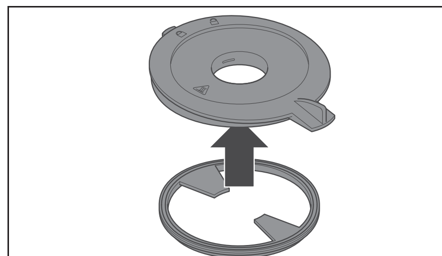
Warning! The blade assembly **20** has very sharp blades. To avoid injury, please observe the following information:

- Remember that the blades of the assembly **20** are extremely sharp. Never touch them with your bare hands to avoid cutting yourself.
- When washing up by hand, the water should be clear enough that you can easily see the blade assembly **20** and do not risk cutting yourself on its extremely sharp blades.

1. Remove the blade assembly **20** from the blender jug **6** (see “7.2 Inserting and removing the blade assembly” on page 88).
2. Remove the seal **19** from the blade assembly **20**.
3. Remove the seal **24** from the lid of the blender jug **25**.
4. Remove the seal **5** from the drip tray **4**.
5. Clean all the accessories by hand in the sink.
6. Allow all parts to become completely dry.
7. Replace the seal **5** in the drip tray **4**.

   Note: The seal for the drip tray **5** must be mounted in such a way that the label “BACK” is no longer visible.
8. Replace the seal **24** in the lid of the blender jug **25**.

   Note: The seal **24** in the lid of the blender jug must be positioned so that the smooth side is inwards.



9. Replace the seal **19** in the blade assembly **20**.

10.4 Cleaning in the dishwasher

The following parts are suitable for cleaning in a dishwasher:

- blender jug **6**
- lid for blender jug’s fill opening with measuring scale **26**
- lid for blender jug **25** without its seal **24**
- blade assembly **20** without its seal **19**
- cooking pot **21**
- mixer attachment **22**
- spatula **23**

- drip tray **4** without its seal **5**
- steamer basket, deep **3**
- steamer basket, shallow **2**
- lids for steamer baskets **1**

Under no circumstances may any of the following parts be cleaned in the dishwasher:
- base unit **17**
- seals

10.5 Descaling

If you steam with very hard water, especially, the parts used, particularly those in the blender jug **6**, can become covered in limescale.

1. Remove mild limescale deposits by wiping them off with a little household vinegar on a cloth.
2. Rinse off with clean water.

If significant deposits of limescale have already accumulated, remove these urgently to ensure the appliance works properly. Limescale can impair performance considerably.

Caution! Do not use commercial descaling products, pure acetic acid or vinegar essence.

3. To get rid of significant limescale, we recommend putting 500 ml white table vinegar and 500 ml boiling water in a suitable container, such as a plastic bowl, and to leave this to act on the parts covered in limescale for 30 min.

Note: longer soaking times will not improve descaling, but may permanently damage the parts.

4. Rinse off with clean water.
5. Allow parts to dry completely before using them again.

10.6 Ordering seals

Seals for the lid of the blender jug **24**, the blade assembly **19** and the drip tray **5** can be ordered from our Service Centre (see " Service Centre" on page 102).

11. Malfunctions, causes and solutions

11.1 Malfunctions during operation

Malfunction	Cause	Solution
Appliance fails to start	Blender jug **6** is not correctly positioned	Position the blender jug **6** correctly (see “7.3 Positioning the blender jug” on page 88)
	Lid **25** of the blender jug **6** is not correctly positioned	Position the lid **25** correctly (see “7.5 Positioning the lid of the blender jug” on page 89)
	No power supply	Check the plug and if necessary also the fuse
	Incorrect power supply	Make sure to use the correct power supply (see “6.1 Connecting the power supply” on page 85)
There is liquid underneath the appliance	Blade assembly **20** is not correctly seated and is leaking	Position the blade assembly **20** correctly (see “7.2 Inserting and removing the blade assembly” on page 88)
	The seal of the blade assembly **19** is defective	Install a new seal **19** (see “10.6 Ordering seals” on page 98)
	Liquid has escaped from the blender jug **6** and has drained through the base unit’s overflow hole **17** onto the underlay (see “6.9 Overflow” on page 87)	When blending liquids on level 10 or using the pulse button **9**, do not exceed a quantity of 1 litre in the blender jug **6**, otherwise liquid may spray out. At speeds lower than 10, the blender jug may contain up to 2 l.
Liquid is leaking from the lid **25** of the blender jug **6**	Seal **24** is not correctly positioned	Position the seal **24** correctly (see “10.3 Cleaning the accessories” on page 97)
	Seal **24** is defective	Install a new seal **24** (see “10.6 Ordering seals” on page 98)

Malfunction	Cause	Solution
Unable to select a temperature	You have selected a speed in the range 4 – 10	Select a speed in the range 0 – 3 (see “6.6 Setting the speed” on page 86)
It is not possible to select a speed higher than 3.	A temperature is currently set	Set the temperature to 0

11.2 Error code in display

Display	Cause	Solution
E3	Blender jug **6** is too full	Remove some of the contents
	The lid of the blender jug **6** is not properly closed	Close the lid properly (see “7.5 Positioning the lid of the blender jug” on page 89)
HHH	The blender jug **6** is not correctly positioned in the base unit **17**	Position the blender jug **6** correctly (see “7.3 Positioning the blender jug” on page 88)
	The blender jug **6** was removed while the appliance was in operation	Stop the appliance before removing the blender jug **6** (see “6.7 Starting and stopping the appliance” on page 86)
LLL	Fault in the logic circuitry	Contact the Service Centre (see “Service Centre” on page 102)
	Selected temperature has been reached (see “6.4 Setting the temperature” on page 85)	None required

12. Disposal

12.1 Appliance



The symbol with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection. This applies to the product and all accessories which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. It is therefore imperative that you follow the disposal regulations applicable in your country.

12.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.

13. HOYER Handel GmbH Warranty

Dear Customer,

You have a warranty on this product which is valid for 3 years from the date of purchase. In the event of this product being defective, you have statutory rights against the seller of the product. These statutory rights are not limited by our warranty as set out below.

Warranty conditions

The warranty period begins with the date of purchase. Please keep the original till receipt in a safe place. This is required as your proof of purchase.

If a defect in materials or workmanship occurs within three years of the date your product was purchased, we will repair or replace the product at our discretion at no charge to you. This service under warranty assumes that the defective product and the proof of purchase (till receipt) are submitted within the three-year period and that a brief description in writing is provided of what the defect is and when it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired product or a new one will be sent back to you. There is no new warranty period following repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims relating to defects

The warranty period is not extended when a service is provided under warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects present at purchase must be reported immediately the product is unpacked. Repairs incurred once the warranty period has expired are chargeable.

Scope of warranty

The product has been carefully manufactured in accordance with strict quality guidelines and was thoroughly checked before being delivered.

The warranty applies to defective materials or workmanship. This warranty does not

extend to product parts exposed to normal wear and tear (and which can therefore be considered wear parts) or to damage to fragile parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product is damaged or if it is not used or maintained properly. All the information in the operating instructions should be observed precisely to ensure that the product is used properly.

It is essential to avoid intended uses and actions which are discouraged or warned against in the operating instructions.

The product is intended for only private use and not for commercial purposes.

The warranty is void in the event of misuse, incorrect treatment, use of force or interference by anyone other than our authorized service centre.

Warranty process

Please follow the instructions below to ensure that your claim is processed quickly.

- In case of any enquiry, please keep the article number (for this product: IAN 93471) and the till receipt as proof of purchase.
- The article number can be found on the rating plate, as an engraving, on the cover sheet of your instructions (bottom left) or as a label on the back or underside of your appliance.
- If malfunctions or any other defects should occur, in the first instance contact the Service Centre mentioned below by **telephone or e-mail**.
- Once a product has been recorded as defective, you can then send it Freepost to the service address you are given, enclosing the proof of purchase (till receipt) and quoting what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions and many other manuals, product videos and software from www.lidl-service.com.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IR Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 93471



Supplier

Please note that the address below is **not a service address**. In the first instance, contact the service centre mentioned above.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Germany

Inhalt

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Produktes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

1. Gerätebeschreibung

1.1 Verwendungszweck

Die Küchenmaschine SilverCrest SKMH 1100 A1 dient zum Mixen, Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Hacken, Zerkleinern, Pürieren, Emulgieren, Dampfgaren, Dünsten und Kochen von Lebens- und Nahrungsmitteln.

In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch.

Dieses Gerät darf nur in trockenen Räumen verwendet werden. Eine Verwendung im Freien oder in Feuchträumen ist nicht gestattet.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

Das Gerät ist nicht geeignet für:

- den Einsatz in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,

- den Einsatz in landwirtschaftlichen Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- Frühstückspensionen.

1.2 Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine, Grundgerät
- 1 Mixbehälter mit:
  - Messereinsatz
  - Deckel für den Mixbehälter
  - Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala
- 1 Kocheinsatz
- 1 Rühraufsatz
- 1 Spatel
- 1 Dampfgaraufsatz, bestehend aus:
  - Kondensat-Auffangbehälter
  - Dampfeinsatz, tief
  - Dampfeinsatz, flach
  - Deckel für Dampfeinsätze
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Rezeptbuch

2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

1 Deckel für Dampfeinsätze
2 Dampfeinsatz, flach
3 Dampfeinsatz, tief
4 Kondensat-Auffangbehälter
5 Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters
6 Mixbehälter
7 Betriebsanzeige
– rot: Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, aber nicht in Betrieb
– blau: Gerät ist in Betrieb
8 Display
9 Turbo-Taste „TURBO"
10 Zeitregler „TIME"
11 Taste „ON/OFF"
12 Geschwindigkeitsregler „SPEED"
13 Temperaturregler „TEMP."
14 Aufnahme für Mixbehälter
15 Überlaufloch
16 Verriegelung
17 Grundgerät
18 Saugfüße
19 Dichtung des Messereinsatzes
20 Messereinsatz
21 Kocheinsatz
22 Rühraufsatz
23 Spatel
24 Dichtung des Deckels für den Mixbehälter
25 Deckel für den Mixbehälter
26 Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala

3. Technische Daten

Spannungsversorgung:	230 V~ / 50 Hz
Leistung:	max. 1.100 Watt; Mixer: 500 Watt, Kochen: 1.000 Watt
Schutzklasse:	I
Maximale Füllmenge Mixbehälter **6**:	2 Liter



4. Sicherheitshinweise

4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:



Warnung!
Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!
Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:
Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

4.2 Besondere Hinweise für dieses Gerät



Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Netzanschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Vor dem Auswechseln oder Einsetzen des Zubehörs muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **20** sehr scharf sind:
  - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
  - Beim Spülen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie den Messereinsatz **20** gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
  - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters **6** darauf, die Klingen des Messereinsatzes **20** nicht zu berühren.
  - Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes **20** darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- Bei der Turbofunktion (siehe „6.8 Turbo-Funktion" auf Seite 111) dürfen sich keine heiße Zutaten im Mixbehälter **6** befinden. Diese könnten herausgeschleudert werden und zu Verbrühungen führen.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.
- Tauchen Sie das Grundgerät **17** nie in Wasser.
- Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

4.3 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „1.1 Verwendungszweck“ auf Seite 103).
- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Bitte beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nichtqualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 127.
- Bei eventuellen Funktionsstörungen innerhalb der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch.

4.4 Schutz vor elektrischem Schlag



Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer Netzsteckdose mit Schutzkontakt an, da davon der Schutz vor elektrischem Schlag abhängt.
- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 127.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Stromnetz den technischen Daten des Gerätes entspricht (siehe „3. Technische Daten“ auf Seite 104).
- In das Innere des Grundgerätes **17** dürfen keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten gelangen. Daher:
  – niemals im Freien einsetzen
  – niemals das Grundgerät **17** in Wasser eintauchen
  – niemals mit Flüssigkeit gefüllte Gefäße, wie Trinkgläser, Vasen etc. auf das Gerät stellen
  – niemals in sehr feuchter Umgebung einsetzen
  – niemals in unmittelbarer Nähe eines Spülbeckens, einer Badewanne, einer Dusche oder eines Schwimmbeckens benutzen, da Spritzwasser in das Gerät gelangen könnte.

  Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 127.
- Fassen Sie das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie die Netzanschlussleitung stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie niemals an der Netzanschlussleitung selber.
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie geknickt oder gequetscht wird.

- Halten Sie die Netzanschlussleitung von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.
- Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
  - Das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein.
  - Das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend" verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein.
  - Das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein.
  - Es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).

4.5 Schutz vor Brandgefahr



Warnung! Da das Gerät mit hohen Temperaturen arbeitet, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, damit kein Brand entstehen kann.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät niemals abgedeckt werden. Achten Sie immer darauf, dass die Luft frei ein- und austreten kann. Ansonsten kann es zu einem Hitzestau in dem Gerät kommen.

4.6 Schutz vor Verletzungen



Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.

- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- Vermeiden Sie während des Betriebes den Kontakt mit den beweglichen Teilen des Gerätes wie Messereinsatz **20** und Rühraufsatz **22**. Hände oder Haare könnten in das Gerät gezogen werden und zu Verletzungen führen.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung oder jedem Wechseln der Einsätze den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Achten Sie darauf, dass die Oberflächen des Gerätes im Betrieb heiß werden können:
  - Fassen Sie den Kondensat-Auffangbehälter **4**, Dampfeinsätze **3** und **2** sowie den Deckel für Dampfeinsätze **1** im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.
  - Bevor Sie das Gerät an einen anderen Ort stellen, lassen Sie es zuvor abkühlen.
- Das Gerät arbeitet mit heißem Dampf. Um Verbrühungen zu vermeiden:
  - öffnen Sie den Deckel für Dampfeinsätze **1** möglichst nicht während des Garvorganges, da heißer Dampf austritt;
  - achten Sie darauf, dass aus den Dampföffnungen des Deckels für Dampfeinsätze **1** heißer Dampf austritt. Decken Sie diese Öffnungen nie ab, da im Gerät sonst ein Dampfstau entstehen könnte, der beim Öffnen schlagartig entweicht;

– wenn Sie den Deckel für Dampfeinsätze **1** öffnen wollen, heben Sie ihn zunächst auf der Rückseite leicht an, damit der austretende Dampfschwall von Ihnen weggeleitet wird.

4.7 Zur Sicherheit Ihres Kindes



Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Dieses Gerät darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet, damit diese es nicht an der Netzanschlussleitung herunterziehen können oder damit spielen.
- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

4.8 Sachschäden

Vorsicht! Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen.

- Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Herdplatte.
- Verwenden Sie den Rühraufsatz **22** und den Mixbehälter **6** nie ohne Inhalt. Dadurch könnte der Motor überhitzen.
- Der Rühraufsatz **22** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
- Die Turbo-Taste darf bei Verwendung des Rühraufsatzes **22** nicht verwendet werden.
- Verwenden Sie den Mixbehälter **6** ausschließlich mit aufgesetztem Deckel für den Mixbehälter **25**, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden könnte.
- Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- Überfüllen Sie den Mixbehälter **6** nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage, weswegen diese wasserfest sein muss.
- Achten Sie darauf, dass sich beim Dampfgaren nie zu viel oder zu wenig Wasser im Gerät befindet.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einem Hängeschrank auf, da Dampf nach oben austritt und das Möbel beschädigen könnte.
- Verwenden Sie ausschließlich klares Trinkwasser zur Dampferzeugung.
- Der Hersteller bzw. der Importeur übernimmt keine Haftung für Schäden, die aufgrund unzureichender Stromversorgung oder unsachgemäßer Elektroinstallation im Gebäude entstehen. Wenden Sie sich im Zweifelsfalle an einen qualifizierten Elektriker.

5. Auspacken und aufstellen

Bei der Produktion bekommen viele Teile einen dünnen Ölfilm zu ihrem Schutz. Betreiben Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ohne Lebensmittel, damit eventuell vorhandene Rückstände verdampfen können.

Hinweis: Bei den ersten Benutzungen kann es durch die Erhitzung des Motors zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist unbedenklich. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

1. Nehmen Sie die Einzelteile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass die Einzelteile vollständig sind (siehe „1.2 Lieferumfang“ auf Seite 104) und keine Beschädigungen aufweisen.
3. Reinigen Sie vor der ersten Benutzung das Gerät gründlich (siehe „10. Gerät reinigen und warten“ auf Seite 121).
4. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.

   Vorsicht! Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage, weswegen diese wasserfest sein muss.

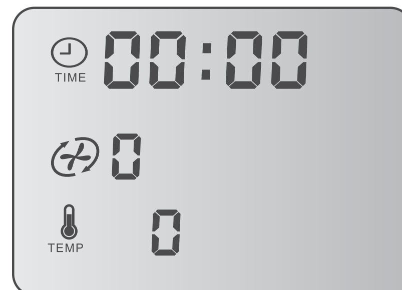
Das Gerät ist nun betriebsbereit.

6. Gerät bedienen

Die in diesem Kapitel beschriebenen Einstellungen können aus Sicherheitsgründen nur dann gewählt werden, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist (siehe „7. Mixbehälter verwenden“ auf Seite 112 oder „8. Dampfgaren“ auf Seite 117).

6.1 Stromversorgung herstellen

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose (siehe „3. Technische Daten“ auf Seite 104):
   – die Betriebsanzeige **7** leuchtet rot;
   – das Display **8** leuchtet auf und zeigt alle Steuerungssymbole an. Alle einstellbaren Werte stehen auf „0“.



   – es ist ein akustisches Signal zu hören.

6.2 Anzeigen

Im Display **8** werden alle Einstellungen und Betriebswerte angezeigt.

Nach einiger Zeit erlischt die Beleuchtung des Displays **8**. Sobald Sie eine beliebige Taste drücken oder an einem Regler drehen, geht die Beleuchtung des Displays **8** wieder an.

Die Betriebsanzeige **7** zeigt den Betriebszustand des Gerätes an:
- rot: Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, aber nicht in Betrieb;
- blau: Gerät ist in Betrieb.

6.3 Zeit einstellen

Mit dem Zeitregler „TIME" **10** stellen Sie ein, wie lange der Kochprozess bzw. die Verarbeitung dauern soll:

Zeitregler **10** „**-**": Zeit verringern

Zeitregler **10** „**+**": Zeit erhöhen

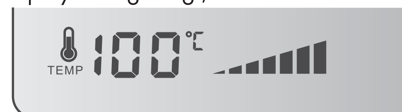
- die einstellbare Zeit liegt zwischen 1 Sekunde und 60 Minuten;
- die eingestellte Zeit wird im Display **8** angezeigt;

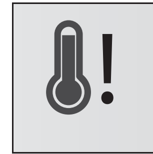


- nach Funktionsstart wird die Zeit rückwärts gezählt;
- während des Betriebes kann die Zeit geändert werden.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist:
  - stoppt das Gerät;
  - es ertönt ein Signalton.

6.4 Temperatur einstellen

Am Temperaturregler „TEMP." **13** stellen Sie durch Drehen die Gartemperatur ein:
- Die einstellbare Temperatur liegt zwischen 37 °C und 100 °C;
- Die eingestellte Temperatur wird im Display **8** angezeigt;

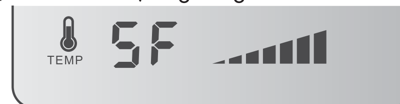




- Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und es wird ein entsprechendes Symbol angezeigt;
- Während des Betriebes kann die Temperatur geändert werden;
- Wenn eine Geschwindigkeitsstufe größer als 3 eingestellt ist, ist die Heizfunktion blockiert und es lässt sich keine Temperatur einstellen.

6.5 Dampfgaren

Um im Dampf zu garen, drehen Sie den Temperaturregler **13** so weit nach rechts, bis im Display **8** die Dampferzeugung mit „SF" („extra Steam") angezeigt wird.



Die genaue Vorgehensweise beim Dampfgaren lesen Sie in „8. Dampfgaren" auf Seite 117.

6.6 Geschwindigkeit einstellen

Am Geschwindigkeitsregler „SPEED" **12** stellen Sie durch Drehen die Geschwindigkeit ein:
- Die einstellbare Geschwindigkeit besitzt 10 Stufen:
  - Stufe 1 - 4: für Rühraufsatz **22**;
  - Stufe 1 - 10: für Messereinsatz **20**.

  Vorsicht!
  - Der Rühraufsatz **22** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
  - Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 dürfen sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **6** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert wer-

den kann (siehe „7. Mixbehälter verwenden“ auf Seite 112). Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter bis zum Maximum von 2 l gefüllt sein.

- Die eingestellte Geschwindigkeitsstufe wird im Display **8** angezeigt;



- Während des Betriebes kann die Geschwindigkeitsstufe geändert werden;
- Wenn Sie während des Betriebes die Geschwindigkeit auf „0“ ändern, hält das Gerät an;
- Wenn eine Temperatur gewählt wurde, stehen nur die Geschwindigkeitsstufen 1 - 3 zur Verfügung.

Hinweise:

- Wenn Sie eine Geschwindigkeitsstufe 7 bis 10 wählen, geht das Gerät erst auf die Stufe 6 um die Geschwindigkeit danach langsam auf die eingestellte Stufe zu erhöhen. Damit soll verhindert werden, dass beim plötzlichen Beschleunigen Flüssigkeit aus dem Mixbehälter **6** geschleudert wird.
- Wenn der Mixbehälter **6** sehr voll ist, kann es sein, dass die Geschwindigkeit automatisch reduziert wird. Dazu wird die Rotation des Messereinsatzes **20** in 2-Sekunden-Intervallen unterbrochen, um den Motor vor Überhitzung zu schützen.

6.7 Gerät starten und stoppen

Nachdem Sie die Werte für Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit eingestellt haben, starten Sie das Gerät, indem Sie die Taste „ON/OFF“ **11** drücken.

Durch erneutes Drücken der Taste „ON/OFF“ **11** brechen Sie einen laufenden Koch- bzw. Verarbeitungsprozess ab.

6.8 Turbo-Funktion



Warnung!
Bei der Turbofunktion dürfen sich keine heiße Zutaten im Mixbehälter **6** befinden. Diese könnten herausgeschleudert werden und zu Verbrühungen führen.

Vorsicht!

- Beim Mixen von Flüssigkeiten dürfen sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **6** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann.
- Halten Sie bei dieser Funktion den Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** fest;
- Halten Sie die Turbo-Taste **9** für maximal 10 Sekunden gedrückt;
- Verwenden Sie diese Funktion keinesfalls, wenn der Rühraufsatz **22** verwendet wird.

Mit der Turbofunktion können Sie kurzfristig die Geschwindigkeitsstufe 10 (Maximum) wählen. Dies dient z.B. dazu, um Nüsse, kleine Mengen Kräuter oder Zwiebeln schnell zu zerkleinern.

1. Drücken Sie Taste „ON/OFF“ **11**.

   Im Display blinkt das Symbol für die Geschwindigkeit.



2. Drücken Sie die Turbo-Taste **9**.

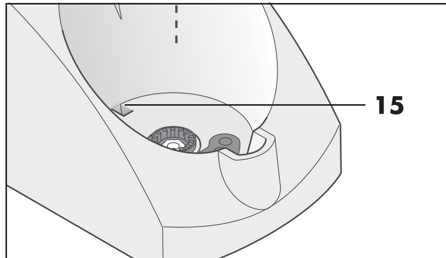
Hinweise:

- Die Turbo-Funktion funktioniert nur, wenn keine Geschwindigkeitsstufe gewählt ist.
- Die Geschwindigkeit wird schlagartig auf Stufe 10 (Maximum) erhöht. Es findet kein langsames Hochlaufen statt wie bei der Wahl der Geschwindigkeit über den Geschwindigkeitsregler **12** (siehe

„6.6 Geschwindigkeit einstellen" auf Seite 110).

6.9 Überlauf

In der Aufnahme für den Mixbehälter **14** befindet sich ein Überlaufloch **15**.

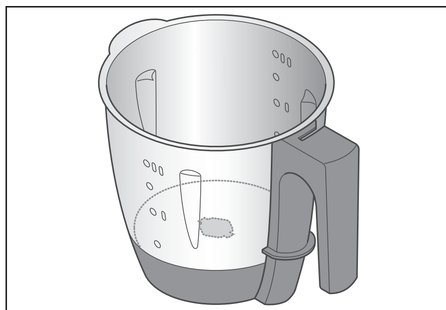


Sollte Flüssigkeit aus dem Mixbehälter **6** austreten, sammelt sich diese nicht im Grundgerät **17**, sondern kann über das Überlaufloch **15** auf die Unterlage austreten.

7. Mixbehälter verwenden

Hinweis: In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch.

7.1 Markierungen im Mixbehälter



Der Mixbehälter **6** besitzt auf der Innenseite Markierungen für die Füllmenge:

Unterste Markierung: 0,5 Liter

Oberste Markierung: 2 Liter, entspricht der maximal zulässigen Füllmenge.

Mittlere Markierungen: 1,0 und 1,5 Liter

Vorsicht! Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Turbo-Taste **9** dürfen sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **6** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter bis zum Maximum von 2 l gefüllt sein.

Hinweis: Bei einigen Arbeiten sollte sich nicht zu wenig Flüssigkeit im Mixbehälter **6** befinden, damit das Gerät einwandfrei funktionieren kann. So sollten Sie z.B. beim Sahneschlagen mindestens 200 ml und beim Aufschlagen von Eiweiß mindestens zwei Stück verwenden.

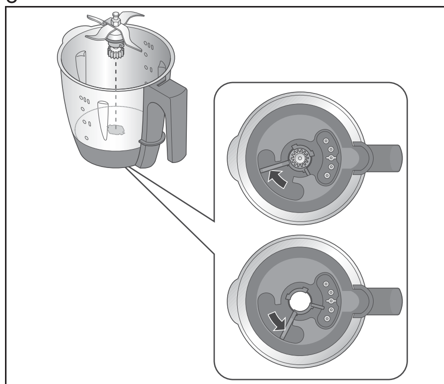
7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen

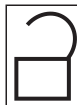
Der Mixbehälter **6** darf nie ohne Messereinsatz **20** verwendet werden, da der Messereinsatz **20** den Mixbehälter **6** unten abdichtet.



Warnung! Beachten Sie dass die Klingen des Messereinsatzes **20** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

Um den Messereinsatz **20** zu entnehmen, gehen Sie so vor:

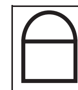


1. Legen Sie den Mixbehälter **6** waagerecht hin.
2. Betätigen Sie den Entriegelungshebel auf der Unterseite des Mixbehälters **6**, sodass er auf das Symbol für das geöffnete Schloss zeigt.

3. Entnehmen Sie vorsichtig den Messereinsatz **20**.

Um den Messereinsatz **20** einzusetzen, gehen Sie so vor:

4. Legen Sie den Mixbehälter **6** waagerecht hin.
5. Setzen Sie den Messereinsatz **20** von innen ein. Achten Sie darauf, dass die beiden Nocken am Fuss des Messereinsatzes **20** durch die beiden Aussparungen im Boden des Mixbehälters **6** gesteckt werden müssen.

Vorsicht!
- Achten Sie darauf, dass die Gummidichtung **19** des Messereinsatzes **20** korrekt sitzt, da sonst Inhalt auslaufen könnte.

6. Um den Messereinsatz **20** zu verriegeln, betätigen Sie den Entriegelungshebel auf der Unterseite des Mixbehälters **6**, sodass er auf das Symbol für das geschlossene Schloss zeigt.


Hinweis: Zerkleinern Sie große Stücke in kleinere mit einer Kantenlänge von etwa 3 - 4 cm. Größere Stücke könnten sich sonst in den Messern verklemmen.

7.3 Mixbehälter einsetzen

1. Setzen Sie den Mixbehälter **6** in die Aufnahme **14**.
2. Drücken Sie den Mixbehälter **6** leicht nach unten, bis dieser in den Zahnradantrieb greift.

   Hinweise:
   – Wenn die Zahnräder nicht übereinstimmen und sich der Mixbehälter **6** nicht nach unten drücken lässt, müssen Sie etwas „wackeln", damit das Zahnrad des Mixbehälters **6** in die Aufnahme **14** gleitet.
   – Wenn der Mixbehälter **6** nicht korrekt eingesetzt ist, verhindert ein Sicherheitsmechanismus die Funktion des Gerätes.

7.4 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen

Der Rühraufsatz **22** wird auf den Messereinsatz **20** gesteckt:
- Der Rühraufsatz **22** muss sich ohne Widerstand vollständig aufsetzen lassen. Ist dies nicht der Fall, drehen Sie

den Rühraufsatz **22** um 90° und setzen ihn erneut auf;
- Die Flügel des Rühraufsatzes **22** befinden sich in den Messerzwischenräumen;

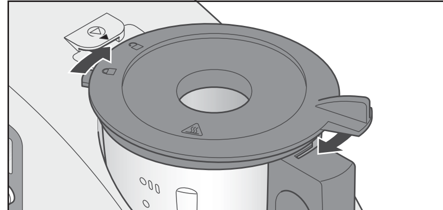
Vorsicht!
- Der Rühraufsatz **22** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
- Die Turbo-Taste **9** darf nicht verwendet werden, wenn der Rühraufsatz **22** verwendet wird.
- Bei Verwendung des Rühraufsatzes **22** darf der Spatel **23** nicht verwendet werden, da er in den Rühraufsatz **22** gelangen könnte;
- Achten Sie bei der Zugabe von Lebensmitteln darauf, dass diese den Rühraufsatz **22** nicht blockieren.
- Zum Kneten von festem Teig, z.B. Pizzateig oder Brotteig ist der Rühraufsatz **22** ungeeignet. Hierzu verwenden Sie besser den Messereinsatz **20**.

Um den Rühraufsatz **22** zu entnehmen, ziehen Sie ihn nach oben ab.

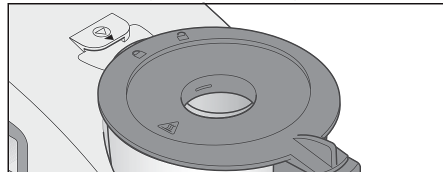
7.5 Deckel für den Mixbehälter aufsetzen

Der Deckel für den Mixbehälter **25** lässt sich nur dann aufsetzen, wenn der Mixbehälter **6** korrekt eingesetzt wurde.

1. Überprüfen Sie, dass der Dichtungsring **24** im Deckel für den Mixbehälter **25** korrekt sitzt.
2. Setzen Sie den Deckel für den Mixbehälter **25** etwas verdreht auf den Mixbehälter **6**.
   Das Symbol des geöffneten Schlosses zeigt auf den Pfeil der Verriegelung **16**.



3. Drehen Sie den Deckel für den Mixbehälter **25** so, dass das Symbol des geschlossenen Schlosses auf den Pfeil der Verriegelung **16** zeigt.



Hinweise:
- Das Gerät lässt sich nur starten, wenn der Deckel für den Mixbehälter **25** korrekt aufgesetzt ist.
- Damit der Deckel für den Mixbehälter **25** korrekt in der Verriegelung einrastet, ist es hilfreich, beim Zudrehen leicht auf das Schloss-Symbol zu drücken.
- Ist der Deckel für den Mixbehälter **25** nicht korrekt aufgesetzt, erscheint im Display ein entsprechendes Symbol.



7.6 Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala verwenden

Der Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** dient gleichzeitig als Verschluss für den Mixbehälter **6** und zum Abmessen von Zutaten.

Um den Mixbehälter **6** zu verschließen, setzen Sie den Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** mit der Öffnung nach unten in den Deckel für den Mixbehälter **25** und verriegeln ihn, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

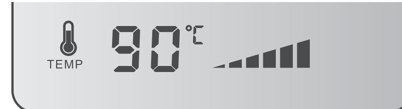
Vorsicht!

Bevor Sie den Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** abnehmen, müssen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1, 2 oder 3 reduzieren, damit keine Lebensmittel herausgeschleudert werden können.

Um Zutaten einzufüllen, kann der Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** kurz abgenommen werden.

7.7 Kochen und Dünsten mit dem Kocheinsatz

1. Füllen Sie mindestens 500 ml und maximal 2 Liter Wasser in den Mixbehälter **6**:
   – Wenn die gesamten Lebensmittel mit Wasser bedeckt sind, wird gekocht;
   – Wenn die Lebensmittel nicht vollständig mit Wasser bedeckt sind, wird gedünstet.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Kocheinsatz **21**.
3. Setzen Sie den Kocheinsatz **21** in den Mixbehälter **6**.
4. Verschließen Sie den Mixbehälter **6** mit dem Deckel für den Mixbehälter **25** und dem Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26**.
5. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
6. Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Temperaturregler „TEMP.“ **13** ein.
   – Im Display **8** wird die gewählte Temperatur angezeigt;



7. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1.
8. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“ **11**.

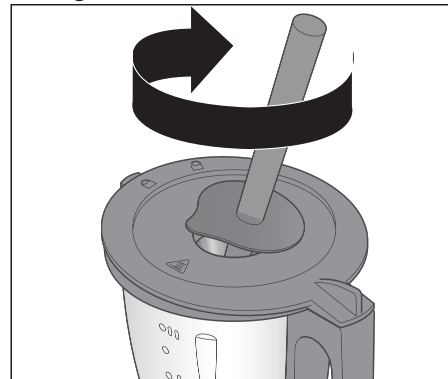
Das Gerät beginnt zu arbeiten.

7.8 Spatel verwenden

Der Spatel **23** dient zum Umrühren von Zutaten und zum Entnehmen des Kocheinsatzes **21**.

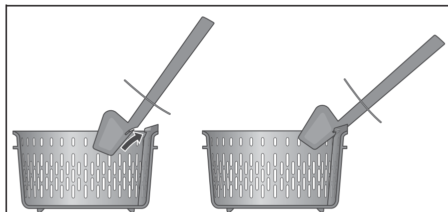
Vorsicht!

– Der Spatel **23** darf nicht benutzt werden, wenn der Rühraufsatz **22** eingesetzt ist. Der Spatel **23** könnte sich sonst im Rühraufsatz **22** verfangen.
– Benutzen Sie kein anderes Küchenwerkzeug, um die Zutaten zu verrühren. Das Werkzeug könnte in die Messer geraten und zu Schäden führen.
– Rühren Sie grundsätzlich **im Uhrzeigersinn** um.



Der Spatel **23** ist so konstruiert, dass er beim Rühren im Uhrzeigersinn auch bei laufendem Messereinsatz **20** nicht mit diesem in Kontakt kommen kann.

Mit dem Haken an der Rückseite des Spatels **23** lässt sich der heiße Kocheinsatz **21** entnehmen, ohne ihn direkt berühren zu müssen.



7.9 Zerkleinern

Beim Einsatz des Messereinsatzes **20** zum Zerkleinern von Lebensmitteln (siehe „7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 112) gelten folgende Richtzeiten:

Lebensmittel	Menge	Stufe	Zeit
Brötchen	1 – 3 Stück	8	25 Sekunden
Eiswürfel	200 g	5	20 Sekunden
Fleisch (angefroren)	20 g – 200 g	7	20 – 30 Sekunden
Früchte pürieren	100 g – 800 g	6	8 – 10 Sekunden
Frucht-Shake aufschäumen	200 ml – 600 ml	8	50 Sekunden
Gemüse pürieren	100 g – 800 g	8	8 – 10 Sekunden
Getreide, grob	50 g – 250 g	10	50 Sekunden
Getreide, fein	50 g – 250 g	10	2 Minuten
Gewürze	20 g	10	30 Sekunden
Kaffeebohnen	100 g	10	2 Minuten
Kartoffeln (für Reibekuchen)	1000 g	5	15 Sekunden
Knoblauch	1 – 10 Zehen	6	8 Sekunden
Leinsaat	20 g	9	25 Sekunden
Mandelkerne	200 g	9	25 Sekunden
Möhren (geschnitten, ca. 5 cm)	500 g	Turbo	3 x kurz drücken
Nüsse	200 g	9	25 Sekunden
Parmesankäse	150 g	10	35 Sekunden
Pfefferkörner	20 g	Turbo	3 x kurz drücken
Rotkohl	500 g	5	9 Sekunden
Schokolade/Kuvertüre	200 g	8	30 Sekunden
Sesam	50 g	8	30 Sekunden
Smoothie, Suppen, Soßen aufschäumen	200 ml – 600 ml	8	50 Sekunden
Weißkohl	500 g	5	9 Sekunden

Lebensmittel	Menge	Stufe	Zeit
Zucker	200 g	Turbo	Bis zu 6 mal für jeweils 10 Sekunden drücken. Zwischendurch Zustand des Zuckers prüfen und nach eigenen Wünschen zerkleinern.
Zwiebel	1 – 10 Stück	6	8 Sekunden

7.10 Mixen

Beim Einsatz des Rühraufsatzes **22** zum Mixen von Lebensmitteln (siehe „7.4 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 113) gelten folgende Richtzeiten:

Lebensmittel	Menge	Stufe	Zeit
Eiweiß steif schlagen	2 – 3 Stück	4	4 Minuten
Mayonnaise	1 – 3 Eier	4	4 Minuten
Schlagsahne steif schlagen	200 – 600 g	3	1 – 2 Minuten

8. Dampfgaren

Hinweis: In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch.

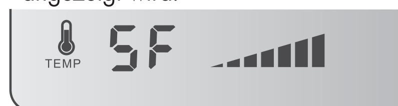
8.1 Vorheizen

Wenn Sie Tiefkühlkost, insbesondere Fleisch oder Fisch garen wollen, muss das Gerät 10 Minuten lang vorgeheizt werden:

1. Bereiten Sie das Gerät so vor, wie in „8.2 Dampfgaren mit den Dampfeinsätzen" auf Seite 117 oder „8.3 Dampfgaren mit dem Kocheinsatz" auf Seite 119 beschrieben.

Bevor Sie Gargut in das Gerät geben, lassen Sie es 10 Minuten lang laufen:

2. Stellen Sie mit dem Zeitregler „TIME" **10** 10 Minuten ein.
3. Drehen Sie den Temperaturregler **13** so weit nach rechts, bis im Display **8** die Dampfzugabe mit „SF" („extra Steam") angezeigt wird.



4. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1.
5. Drücken Sie die Taste „ON/OFF" **11**.

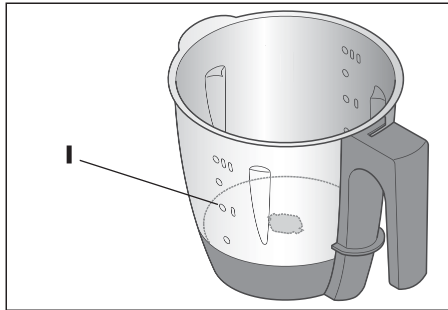
   Das Gerät beginnt zu arbeiten.

   Nach 10 Minuten schaltet das Gerät aus. Nun können Sie das Gargut in das Gerät geben und mit dem Dampfgaren beginnen.

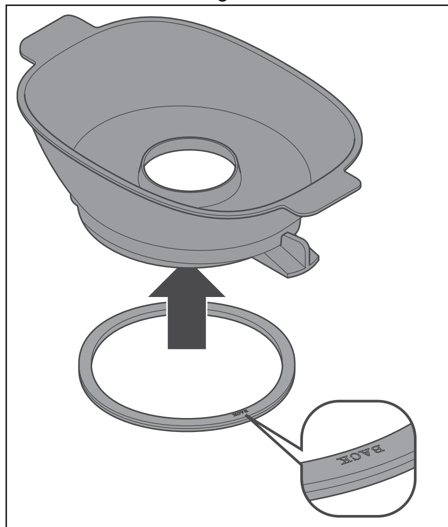
8.2 Dampfgaren mit den Dampfeinsätzen

1. Setzen Sie den Mixbehälter **6** in das Grundgerät **17**.

2. Füllen Sie 1000 ml Wasser in den Mixbehälter **6** ein. Dies entspricht der zweiten Markierung von unten „**I**".

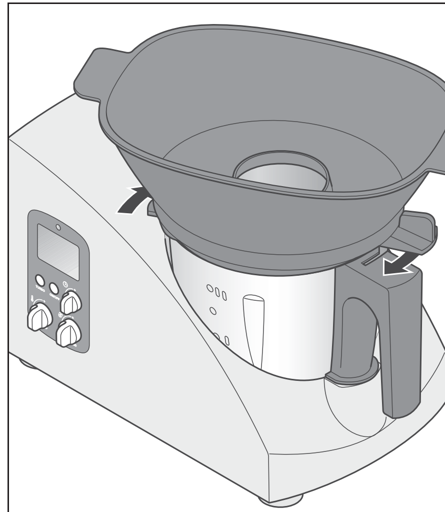


3. Überprüfen Sie, dass die Dichtung **5** im Kondensat-Auffangbehälter **4** korrekt sitzt.



Hinweis: Die Dichtung **5** des Kondensat-Auffangbehälters **4** muss so eingesetzt werden, dass die Aufschrift „BACK" nicht mehr zu sehen ist.

4. Setzen Sie den Kondensat-Auffangbehälter **4** etwas verdreht auf den Mixbehälter **6**.



5. Drehen Sie den Kondensat-Auffangbehälter **4** so, dass er deutlich einrastet.

   Das Gerät lässt sich nur starten, wenn den Kondensat-Auffangbehälter **4** korrekt aufgesetzt ist.

6. Geben Sie die Lebensmittel in die Dampfeinsätze **3** und **2**.

   Hinweis: Auch wenn Sie nur den flachen Dampfeinsatz **2** benötigen, müssen immer beide Dampfeinsätze **3** und **2** eingesetzt werden, damit seitlich kein Dampf austritt.

7. Setzen Sie die befüllten Dampfeinsätze **3**/**2** in den Kondensat-Auffangbehälter **4** ein.
8. Verschließen Sie die Dampfeinsätze mit dem Deckel für Dampfeinsätze **1**.
9. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
10. Drehen Sie den Temperaturregler **13** so weit nach rechts, bis im Display **8** die

Dampfzugabe mit „SF" („extra Steam") angezeigt wird.



11. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1.
12. Drücken Sie die Taste „ON/OFF" **11**.

Das Gerät beginnt zu arbeiten.

8.3 Dampfgaren mit dem Kocheinsatz

1. Füllen Sie 500 ml Wasser in den Mixbehälter **6**.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Kocheinsatz **21**.
3. Setzen Sie den Kocheinsatz **21** in den Mixbehälter **6**.
4. Verschließen Sie den Mixbehälter **6** mit dem Deckel für den Mixbehälter **25** und dem Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26**.
5. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
6. Drehen Sie den Temperaturregler **13** so weit nach rechts, bis im Display **8** die Dampfzugabe mit „SF" („extra Steam") angezeigt wird.



7. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1.
8. Drücken Sie die Taste „ON/OFF" **11**.

Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Um am Ende der Dämpfzeit den Kocheinsatz **21** zu entnehmen, beachten Sie „7.8 Spatel verwenden" auf Seite 115.

8.4 Garpunkt überprüfen

Sie sollten darauf achten, die Lebensmittel nicht zu lange zu garen, da Gemüse sonst zu weich und Fleisch und Fisch zu trocken und zäh werden können.



Warnung! Beim unvorsichtigen Öffnen des Deckels **1** bzw. **25** während des Betriebes kann ein Schwall heißer Dampf austreten.

Um zwischendurch den Zustand des Gargutes zu überprüfen, gehen Sie so vor:

1. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel für Dampfeinsätze **1** bzw. den Deckel für den Mixbehälter **25**.

   Achten Sie beim Öffnen des Deckels darauf, dass Sie nicht von einem Schwall heißen Dampfes getroffen werden.
2. Nehmen Sie den Deckel ganz ab.
3. Überprüfen Sie mit einem längeren Stab oder einer Gabel den Zustand des Gargutes:
   – Wenn das Gargut fertig ist, drücken Sie die Taste „ON/OFF" **11**, um das Gerät auszuschalten.
   – Wenn das Gargut noch nicht fertig ist, setzen Sie den Deckel wieder auf und lassen das Gerät weiter arbeiten.

8.5 Überhitzungsschutz

Das Gerät besitzt einen Überhitzungsschutz. Sobald sich kein Wasser mehr im Mixbehälter **6** befindet und dadurch die Temperatur zu hoch wird, schaltet das Gerät automatisch ab.

Ziehen Sie in diesem Falle den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Danach können Sie das Gerät wieder mit Wasser in Betrieb nehmen.

9. Tipps zum Dampfgaren

Dampfgaren ist eine der gesündesten Möglichkeiten, Lebensmittel zu garen. Es bleiben nicht nur Nährstoffe und Farbe der Lebensmittel weitgehend erhalten, auch natürlicher Geschmack und Biss erfreuen den Genießer. Dadurch kann mit Salz, Fett und Gewürzen sparsam umgegangen werden.

9.1 Dampfeinsätze verwenden

Sie können je nach Bedarf entweder nur den tiefen Dampfeinsatz **3** oder beide Dampfeinsätze verwenden.

Der flache Dampfeinsatz **2** kann nicht ohne den tiefen Dampfeinsatz **3** verwendet werden.

9.2 Menüs zubereiten

Wenn Sie ein ganzes Menü zubereiten und daher beide Dampfeinsätze übereinander verwenden, beachten Sie bitte:

- Fleisch und Fisch sollten immer im untersten Dampfeinsatz **3** gegart werden, damit heruntertropfender Saft nicht über die anderen Lebensmittel läuft;
- Das Gargut mit dem größten Gewicht sollte möglichst in dem unteren Dampfeinsatz **3** gegart werden.

9.3 Garzeiten beim Dampfgaren

Beim Dampfgaren (siehe „8. Dampfgaren“ auf Seite 117) gelten folgende Richtzeiten:

Lebensmittel	Menge	Zeit
Blumenkohl, in Röschen	500 g	40 Minuten
Bockwürstchen, im Saitling	4 Stück	10 Minuten
Bohnen, grün, ganz	500 g	25 Minuten
Brokkoli, in Röschen	500 g	15 Minuten
Buttergemüse, tiefgefroren	300 g	22 Minuten
Cabanossi	4 Stück	20 Minuten
Champignons, in Scheiben	250 g	12 Minuten
Erbsen, tiefgefroren	250 g	22 Minuten
Fenchel (ca. 10 mm breite Stücke)	500 g	17 Minuten
Ganzer Fisch (Forelle à 250 g)	1 - 2 Stück	20 Minuten
Garnelen	250 g	22 Minuten
Hackbällchen und Klopse	500 g	30 Minuten
Hähnchenfilet, ganz	150 g	20 Minuten
Hähnchenfilet, in Portionsstücken	500 g	10 Minuten
Kartoffeln, geschält, geviertelt	800 g	35 Minuten
Kartoffeln, klein mit Schale	800 g	35 Minuten
Kohlrabi (ca. 10 mm breite Stücke)	500 g	20 Minuten
Lachsfilet (à 300 g, 3 – 4 cm dick)	1 - 4 Stück	15 Minuten
Möhren (ca. 3 mm dicke Scheiben)	500 g	22 Minuten

Lebensmittel	Menge	Zeit
Paprika (ca. 10 mm breite Streifen)	500 g	12 Minuten
Porree (ca. 10 mm breite Ringe)	500 g	15 Minuten
Putenfilet, ganz	150 g	20 Minuten
Putenfilet, in Portionsstücken	500 g	10 Minuten
Rosenkohl, ganz	500 g	40 Minuten
Seelachsfilet (à 200 g, 2 cm dick)	1 - 4 Stück	13 Minuten
Spargel, ganze Stangen	500 g	30 Minuten
Spinat, frisch	500 g	20 Minuten
Weißkohl (ca. 10 mm breite Streifen)	500 g	30 Minuten
Zucchini (ca. 5 mm dicke Scheiben)	500 g	17 Minuten
Zuckerschoten, ganz	200 g	12 Minuten

- Bitte beachten Sie, dass die Angaben je nach Lebensmittel variieren können und nur Anhaltswerte darstellen.
- Wenn Sie Tiefkühlkost, insbesondere Fleisch oder Fisch garen wollen, muss das Gerät 10 Minuten lang vorgeheizt werden (siehe „8.1 Vorheizen“ auf Seite 117).
- Bei Tiefkühlware verlängert sich die erforderliche Garzeit bis zum Doppelten der oben angegebenen Werte. Überprüfen Sie daher regelmäßig den Garzustand (siehe „8.4 Garpunkt überprüfen“ auf Seite 119).

10. Gerät reinigen und warten



Warnung! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages, einer Verletzung oder einer Beschädigung zu vermeiden:
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Tauchen Sie das Grundgerät **17** nie in Wasser.
- Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **20** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

Vorsicht! Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

10.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **17** mit einem feuchten Lappen. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät **17** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

10.2 Mixbehälter reinigen

1. Setzen Sie den Mixbehälter **6** mit eingesetztem Messereinsatz **20** auf das Gerät.
2. Füllen Sie etwa bis zur Hälfte warmes Wasser ein.

3. Setzen Sie den Deckel für den Mixbehälter **25** und den Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** auf.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose (siehe „3. Technische Daten“ auf Seite 104).
5. Drücken Sie mehrmals kurz die Turbo-Taste **9**.
6. Nehmen Sie den Mixbehälter **6** vom Gerät.
7. Kippen Sie das Wasser aus.

   Der Mixbehälter **6** ist jetzt vorgereinigt.
8. Entnehmen Sie den Messereinsatz **20** (siehe „7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 112).
9. Reinigen Sie den Mixbehälter **6** von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser.
10. Spülen Sie den Mixbehälter **6** unter klarem Wasser nach.
11. Lassen Sie den Mixbehälter **6** vollständig trocknen, bevor Sie ihn erneut benutzen.

10.3 Zubehör reinigen



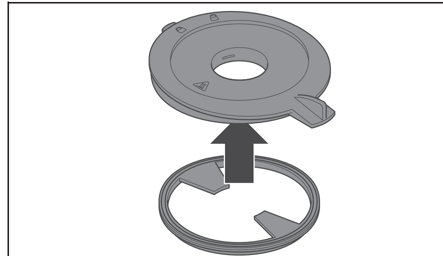
Warnungen! Der Messereinsatz **20** besitzt sehr scharfe Klingen. Um Verletzungen zu vermeiden:

- Beachten Sie dass die Klingen des Messereinsatzes **20** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- Beim Spülen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie den Messereinsatz **20** gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.

1. Entnehmen Sie den Messereinsatz **20** aus dem Mixbehälter **6** (siehe „7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 112).
2. Entnehmen Sie die Dichtung des Messereinsatzes **19** aus dem Messereinsatz **20**.
3. Entnehmen Sie die Dichtung des Deckels für den Mixbehälter **24** aus dem Deckel für den Mixbehälter **25**.
4. Entnehmen Sie die Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters **5** aus dem Kondensat-Auffangbehälter **4**.
5. Reinigen Sie sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken.
6. Lassen Sie sämtliche Teile vollständig trocknen.
7. Setzen Sie die Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters **5** in den Kondensat-Auffangbehälter **4** ein.

   Hinweis: Die Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters **5** muss so eingesetzt werden, dass die Aufschrift „BACK“ nicht mehr zu sehen ist.
8. Setzen Sie die Dichtung des Deckels für den Mixbehälter **24** in den Deckel für den Mixbehälter **25** ein.

   Hinweis: Die Dichtung des Deckels für den Mixbehälter **24** muss so eingesetzt werden, dass die glatte Seite innen liegt.



9. Setzen Sie die Dichtung des Messereinsatzes **19** wieder in den Messereinsatz **20** ein.

10.4 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Mixbehälter **6**
- Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26**
- Deckel für Mixbehälter **25** ohne die Dichtung des Deckels **24**
- Messereinsatz **20** ohne die Dichtung des Messereinsatzes **19**
- Kocheinsatz **21**
- Rühraufsatz **22**
- Spatel **23**
- Kondensat-Auffangbehälter **4** ohne Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters **5**
- Dampfeinsatz, tief **3**
- Dampfeinsatz, flach **2**
- Deckel für Dampfeinsätze **1**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **17**
- alle Dichtungen

10.5 Entkalken

Besonders beim Dampfgaren mit kalkhaltigem Wasser kann sich an den verwendeten Teilen, besonders im Mixbehälter **6**, Kalk ablagern.

1. Leichte Kalkablagerungen entfernen Sie, in dem Sie etwas Haushaltsessig auf einen Lappen geben und die Ablagerungen damit wegwischen.
2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.

Wenn sich schon größere Mengen Kalk abgesetzt haben, sollten Sie diese dringend entfernen, um die Funktionsfähigkeit des Gerätes sicherzustellen. Verkalkungen können die Leistung erheblich verschlechtern.

Vorsicht! Verwenden Sie keine handelsüblichen Entkalkungsmittel, auch keinen Eisessig oder Essigessenz.

1. Zur Beseitigung von größeren Kalkablagerungen empfehlen wir 500 ml hellen Tafelessig und 500 ml kochendes Wasser in ein geeignetes Gefäß, z.B. eine Kunststoffschüssel, zu füllen und auf die verkalkten Teile für 30 min einwirken zu lassen.

Hinweis: Längere Einwirkzeiten verbessern nicht die Entkalkung, können aber die Teile auf Dauer beschädigen.

2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie erneut benutzen.

10.6 Dichtungen bestellen

Die Dichtung des Deckels für den Mixbehälter **24**, die Dichtung des Messereinsatzes **19** sowie die Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters **5** können im Service-Center bestellt werden (siehe „ Service-Center“ auf Seite 127).

11. Störungen, Ursache, Beseitigung

11.1 Störungen im Betrieb

Störung	Ursache	Beseitigung
Gerät startet nicht	Mixbehälter **6** nicht korrekt eingesetzt	Mixbehälter **6** korrekt einsetzen (siehe „7.3 Mixbehälter einsetzen" auf Seite 113)
	Deckel **25** für den Mixbehälter **6** ist nicht korrekt aufgesetzt	Deckel **25** korrekt aufsetzen (siehe „7.5 Deckel für den Mixbehälter aufsetzen" auf Seite 114)
	Keine Stromversorgung	Netzstecker und evtl. Sicherung überprüfen
	Falsche Spannungsversorgung	Auf korrekte Spannung achten (siehe Abschnitt 6.1 auf Seite 109)
Flüssigkeit unter dem Gerät	Messereinsatz **20** ist nicht korrekt eingesetzt und undicht	Messereinsatz **20** korrekt einsetzen (siehe „7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 112)
	Dichtung des Messereinsatzes **19** ist defekt	Neue Dichtung **19** einsetzen (siehe „10.6 Dichtungen bestellen" auf Seite 123)
	Flüssigkeit ist aus dem Mixbehälter **6** ausgetreten und durch die Überlauföffnung im Grundgerät **17** auf die Unterlage geflossen (siehe „6.9 Überlauf" auf Seite 112)	Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Turbo-Taste **9** dürfen sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **6** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter bis zum Maximum von 2 l gefüllt sein.
Am Deckel **25** des Mixbehälters **6** tritt Flüssigkeit aus	Dichtung **24** ist nicht korrekt eingesetzt	Dichtung **24** korrekt einsetzen (siehe „10.3 Zubehör reinigen" auf Seite 122)
	Dichtung **24** ist defekt	Neue Dichtung **24** einsetzen (siehe „10.6 Dichtungen bestellen" auf Seite 123)
Es lässt sich keine Temperatur einstellen	Es wurde eine Geschwindigkeitsstufe 4 - 10 gewählt	Geschwindigkeitsstufe 0 - 3 wählen (siehe „6.6 Geschwindigkeit einstellen" auf Seite 110)
Es lässt sich keine größere Geschwindigkeitsstufe als 3 wählen	Es ist eine Temperatur eingestellt	Temperatur auf 0 stellen

11.2 Fehlermeldungen im Display

Anzeige	Ursache	Beseitigung
E3	Mixbehälter **6** ist überfüllt	Etwas vom Inhalt entnehmen
	Deckel des Mixbehälters **6** ist nicht korrekt geschlossen	Deckel korrekt schließen (siehe „7.5 Deckel für den Mixbehälter aufsetzen“ auf Seite 114)
HHH	Mixbehälter **6** ist nicht korrekt in das Grundgerät **17** eingesetzt worden	Mixbehälter **6** korrekt einsetzen (siehe „7.3 Mixbehälter einsetzen“ auf Seite 113)
	Mixbehälter **6** wurde während des laufenden Betriebes entnommen	Vor der Entnahme des Mixbehälter **6** Gerät stoppen (siehe „6.7 Gerät starten und stoppen“ auf Seite 111)
LLL	Fehler in der Elektronik	Kontakt zum Service-Center aufnehmen (siehe „Service-Center“ auf Seite 127)
	Eingestellte Temperatur ist erreicht (siehe „6.4 Temperatur einstellen“ auf Seite 110)	Keine Maßnahmen erforderlich

12. Entsorgung

12.1 Gerät



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Gerät in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Gerät und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Geräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und zur Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z.B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

12.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

13. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Geräts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Geräts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie das Original des Kassenbons gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Geräts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Gerät von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Geräts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Geräteteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schaltern, Akkus oder Teilen, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Geräts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten.

Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Gerät ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer (für dieses Gerät: IAN 93471) und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.

- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Gerät können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.



Service-Center

DE Service Deutschland
Tel.: 0800-5435111
(kostenlos)
E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 93471



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das oben benannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland





HOYER HANDEL GMBH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Germany

Estado de las informaciones · Stato attuale delle conoscenze ·
Estado das informações · Status of information ·
Stand der Informationen:

05/2014 · Ident.-Nr.: SKMH 1100 A1

IAN 93471

5